Falsk vørterbrød

Ingredienser



60 g gjær
5 dl melk
250 g mørk sirup
125 g sukker
650 g rugmel
250 g hvetemel
0,5 ts pepper
2,5 ts stjerneanis
1,5 ts ingefær
200 g rosiner

Fremgangsmåte

Varm opp melken sammen med sirup til blandingen er lunken. Løs opp gjæren i dette. Tilsett sukker og krydder. Bland så i rugmel til du får en løs deig. La denne deigen heve i 30 min. Kna så i rosinene og resten av melet. Deigen skal nå bli temmelig fast i konsistensen.

Form deigen til to brød (lag gjerne flettemønster på toppen, se bildet) og legg på bakepapirdekket stekeplate eller i smurte brødformer med bakepapir i bunnen. Etterhev i 40-50 min. Pensle over med vann og stek nederst i ovnen ved 175°C i ca 35-40 min. Vil du ha blank og fin overflate på brødene, bør de pensles med potetmelsjevning et par minutter før de er ferdigstekte (se tips).

Ta "Vørterbrødene" ut av ovnen og la de avkjøles med et klede over, slik at skorpen holder seg myk.

Tips

Vil du ha ekstra blanke "Vørterbrød", så pensle dem med potetmelsjevning: Bland 0,5 ts potetmel med 1 ss kaldt vann. Spe på med 0,5 dl kokende vann. Jevningen skal bli klar. Pensle over brødene et par minutter før de er ferdigstekte. La dem stå videre i ovnen til jevningen har stivnet og brødene har fått fin og blank overflate.

Pakk brødene godt inn i plast, slik at de holder seg myke. De egner seg veldig godt til frysing.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/falsk-vorterbrod