Hveteflette med eplemos



Ingredienser

50 g gjær
3,5 dl melk
100 g smør
600 g hvetemel
100 g sukker
0,5 ts kardemomme
0,5 ts bakepulver

Fyll:
3 dl eplemos med biter

Pynt:
3 dl melis
2-3 ss vann
krokanpynt (fra Freia) eller hakkede nøtter

Fremgangsmåte

Løs opp gjæren i lunken melk. Smuldre smøret i mesteparten av melet (spar ca 100 g til utbaking). Ha i sukker, kardemomme og bakepulver. Bland så i væsken til en jevn, litt klissete deig. La deigen heve lunt i 1 time.

Kna deigen sammen med resten av hvetemelet. Legg til side ca 1/3 av deigen. Kjevle ut den store deigen og legg på godt med eplemos. Rull deigen sammen over fyllet og klem godt til i skjøtene. Form til et stort brød og legg på bakepapirdekket stekeplate (eller lag to mindre brød, se tips). Del resten av deigen i tre og trill ut tynne lengder som formes til en lang flette. Legg fletten oppå brødet.

Etterhev kaken i 30 min. Stek kaken nederst i ovnen ved 200°C i ca 30-40 min. Avkjøl.

Lag tykk melisglasur av melis og vann. Smør på kaken. Dryss over krokanpynt eller hakkede nøtter.

Tips

Dette blir da en temmelig stor kake! Pass på at kaken steker lenge nok så den blir helt gjennomstekt. Dekk eventuelt over med et stykke bakepapir på slutten av steketiden.

Du kan i stedet lage to mindre kaker. Form da den fylte deigen til to brød. Del fletten du lager i to og legg halvparten på hvert brød. Stekes da på to stekeplater dekket med bakepapiret. Steketiden kan da reduseres til 20-25 min.

"Hveteflette med eplemos" smaker aller best samme dag som den er stekt. Oppbevar rester pakket godt inn i plast. Kaken kan fryses, men helst uten glasur (melisglasuren vil kunne bli litt klissete og evetuelt skalle av når kranser tiner igjen).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/hveteflette-med-eplemos