Ambrosiabrød



Ingredienser

1 liter melk
250 g smør
3 dl sukker
400 g rosiner
100 g gjær
3 egg
1,6 kg hvetemel

Pensling:
1 egg
litt melk

Fremgangsmåte

Kok opp melk, smør og sukker i en kjele under omrøring. Ta kjelen av platen og tilsett rosinere. La de ligge i den varme væsken slik at de blir myke og svulmer opp. Når væsken er lunken (ca 37°C) tas litt av væsken til side i en bolle. Smuldre i gjæren og rør til gjæren har løst seg opp. Tilsett resten av den lunkne væsken med rosinene. Rør i lett sammenpiskede egg. Bland så i hvetemelet til en jevn deig (spar litt mel til utbakingen). La deigen heve i 1 time.

Del deigen i 8 like store emner. Form hvert emne til store, runde boller (ca 18 cm i diameter). Legg dem to og to på stekeplater som dekkes med bakepapir. Etterhev kakene i 20 min.

Pensle over med egg som er pisket sammen med litt melk. Stekes nederst i ovnen ved 200°C i ca 20 min.

Tips

Dette er en stor porsjon, men "Ambrosiabrød" er ypperlige å fryse ned!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/ambrosiabrod