Stablebrød med sukker og kanel (Cinnamon Sugar Pull-Apart Bread)

Ingredienser



♥ 25 g gjær
♥ 3,5 dl melk
♥ 80 g smør
♥ 1 egg
♥ 0,75 dl sukker
♥ ca. 650 g hvetemel

Fyll:
♥ 75 g smør
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ss kanel

Glasur (kan sløyfes):
♥ 2 dl melis
♥ 1–2 ss melk

Fremgangsmåte

Varm melken til den er lunken (37 °C) og løs opp gjæren i den.

Pisk mykt smør, sukker og egg til luftig smørkrem. Bland i melken og melet. Elt deigen sammen til den blir god og smidig – bruk gjerne kjøkkenmaskin med eltekrok. La deigen heve lunt i 1 time.

Kjevle ut deigen til et rektangel på ca. 30 x 40 cm. Rør sammen fyllet og bre det over leiven. Skjær leiven opp i 4 remser på langs og legg dem oppå hverandre, så du får en lang, smal deigkake i 4 lag med fyll mellom. Skjær stabelen opp til bunker

med deigbiter på ca. 10 x 8 cm. Smør en brødform som rommer 1,5 liter og legg bakepapir i bunnen. Sett bunkene med deiglapper etter hverandre i brødformen med snittflaten vendene opp. Etterhev kaken i 30 minutter.

Stek kaken midt i ovnen ved 200 °C i ca. 45 minutter, til den er gyllen og gjennomstekt. Hvelv kaken ut av formen og server den nystekt – og husk servietter!

Tips

♥ Kaken blir ekstra god om den glaseres med melisglasur, men det er ikke nødvendig.

♥ Som all gjærbakst, er denne kaken fin å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/stablebrod-med-sukker-og-kanel-cinnamon-sugar-pull-apart-bread