Verdens beste skolebrød med kokos og strøssel

Ingredienser



♥ 1 liter melk
♥ 300 g smør
♥ 250 g melis
♥ 100 g gjær
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 1,5 kg hvetemel

Vaniljekrem:
♥ 1 liter ferdigkjøpt eller hjemmelaget vaniljekrem.

Pynt:
♥ 500 g melis
♥ 8-10 ss melk
♥ kakestrøssel
♥ kokos

Fremgangsmåte

Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (37°C). Rør gjæren ut i væsken. Bland i kardemomme og hvetemel (se tips). Elt deigen til den er smidig.

Trill ut bollene med en gang (ca 30 stk) og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater med god avstand imellom. Trykk bollene helt flate med hendene. La dem deretter heve lunt i 1 time. Når bollene er ferdighevet, trykk en stor fordypning i midten av hver bolle med fingrene og legg en stor ss vaniljekrem i fordypningen.

Stek bollene midt i ovnen ved 230°C i 10-12 minutter (se tips). Avkjøl bollene til de er helt kalde.

Rør sammen melis og melk til en passe tykk melisglasur (tilpass mengden melk). Ha kokos i en skål og kakestrøssel i en annen skål. Smør melisglasur på bollene rundt vaniljekremen. Press bollene ned i en av skålene slik at kokosen eller kakestrøsselet fester seg til melisglasuren. La glasuren stivne.

Tips

♥ Tilpass melmengden. Det kan hende du trenger litt mer enn det som er angitt i oppskriften. Deigen skal være god å trille og ikke løs og klissete.

♥ Det er riktig at denne deigen ikke trenger å forheve, men hvis du foretrekker å heve deigen før du triller den ut, går det fint det også. God nok etterheving på platen er imidlertid i begge tilfeller veldig viktig.

♥ Det er viktig at du trykker helt ned til platen når du presser hullet i midten på de etterhevede bollene. Under steking vil bollene heve seg en god del. Hvis du ikke har presset hullet helt godt ned vil vaniljekremen flyte over og renne utover bollene under steking.

♥ "Skolebrød" er best å fryse uten melisglasur og kokos/strøssel fordi melisglasuren ellers kan skalle av. Men det må sies at jeg har gjort det flere ganger uten at det har skjedd. 🙂

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/verdens-beste-skolebrod-med-kokos-og-strossel