Hveteflette med vaniljekrem og sjokolade



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 5 dl melk
♥ 150 g smør
♥ 125 g melis
♥ 50 g gjær
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 750 g hvetemel

Fyll:
♥ 4 dl vaniljekrem
♥ 200 g melkesjokolade

Pensling og pynt:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk
♥ 3 ss perlesukker

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. Elt deigen til den er smidig.

Kjevle deigen ut til en stor firkant på et stykke bakepapir som er like stort som en stekeplate.

Bruk en kniv eller pizzarulle til å markere forsiktig 3 lengder på firkanten (det er ikke meningen at du skal skjære i deigen, bare risse svakt i den så du får markert

oppdelingen).

Skjær ca 2 cm brede striper i deigen på hver side som går helt inn til den midterste delen. Det er viktig at dette gjøres symmetrisk og at det blir like mange striper på hver side.

Legg vaniljekrem langsmed midtfeltet. Dryss over hakket melkesjokolade.

Så starter brettingen: Start med å brette hele den nederste lengden (både midten og stripene på hver side) over fyllet for å pakke det godt inn (ellers renner fyllet ut av fletten under stekingen). La deigstripene på hver side ligge litt på skrå oppover. Brett så én stripe fra den ene siden over fyllet og over på den andre siden. Gjør det samme med en deigstripe fra den andre siden. Gjenta dette med alle stripene på hver side av midtfeltet, annen hver gang fra hver side, så du får et fint og tett flettemønster over fyllet.

Den øverste lengden bretter du nedover (både midten og stripene på sidene) slik at fyllet pakkes godt inn med deig også på enden.

La fletten heve i 1 time. Pensle over med egg som er vispet lett sammen med melk og dryss over perlesukker.

Stek fletten midt i ovnen ved 225°C i ca 15-20 minutter, eller til den er gyllen og gjennomstekt. Avkjøl fletten i en halvtime før du deler den i tykke skiver og serverer den.

Tips

♥ Gjærdeigen kan gjerne heves før du kjevler den ut, men det er ikke absolutt nødvendig med denne oppskriften.

♥ Husk at du bør brette tett rundt fyllet så det ikke renner ut av hvetefletten under stekingen.

♥ Hvetefletten smaker best samme dag den er laget. Rester kan pakkes inn plast og oppbevares kjølig. Kan også fryses.

♥ Vanilje- og sjokoladefyllet kan byttes ut med annen type fyll hvis du ønsker det. Prøv for eksempel smør, sukker og kanel eller eplemos, kanel og eplebiter, eller se **Hveteflette med eple og vaniljekrem** og **Hveteflette med blåbær og vaniljekrem**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hveteflette-med-vaniljekrem-og-sjokolade