Havrebrød med rosiner



Ingredienser

♥ 300 g rosiner
♥ 5 dl kokende vann
♥ 50 g gjær
♥ 5 dl lunkent vann
♥ 300 g store havregryn
♥ 200 g grovt sammalt hvetemel
♥ 1 ss salt
♥ 1 kg hvetemel

Pynt:
♥ 3 ss store havregryn

Fremgangsmåte

Start minst et par timer i forveien med å bløtlegge rosinene i kokende vann. Legg altså rosinene i en bolle, hell over 5 dl kokende vann og la rosinene ligge i det varme vannet (som etter hvert såklart blir kaldere). Etter minst 2 timer bløtlegging, moses rosinene sammen med rosinvannet med en stavmikser. Det skal bli en helt jevn og klumpfri rosingrøt.

Løs opp gjæren i 5 dl lunkent vann. Bland i rosingrøten. Ha deretter i havregryn og grovt sammalt hvetemel. Bland i salt og hvetemelet.

Elt deigen i kjøkkenmaskin med eltekrok i 10-15 minutter. Eltingen er viktig for at brødene skal heve seg bra under stekingen. Hev deigen i 1 time.

Etter at deigen er ferdighevet, knas den lett sammen og deles i 3 like store deler. Form deigemnene til brød som legges i smurte brødformer som rommer 1,5 liter (jeg pleier å legge litt bakepapir i bunnen av formene for sikkerhets skyld).

Pensle over brødene med litt vann og dryss over havregryn til pynt.

La brødene etterheve godt, i 30-40 minutter.

Stek brødene på rist midt i ovnen ved 220°C i ca. 30-35 minutter, til de har fått god farge og er gjennomstekte.

Hvelv de nystekte brødene ut av formene og la de avkjøles i minst 30 minutter før du skjærer i dem.

Tips

♥ Det går fint å bruke 1 pk tørrgjær i stedet for 1 pk fersk gjær. Da er fremgangsmåten at du først blander tørrgjæren med det tørre. Bland lunkent vann og rosingrøten først i en annen bolle, og ha dette deretter i det tørre. Så starter du elteprosessen.

♥ Det er viktig at brøddeigen eltes lenge for at brødene skal heve seg fint under stekingen. Husk at vannet ikke må være for varmt (i underkant av fingervarmt), for da drepes gjæren. Dette er spesielt viktig når deigen eltes så lenge, fordi eltingen i seg selv også skaper varme. Pass dessuten på at saltet ikke kommer i direkte kontakt med gjæren.

♥ En test for at et brød er ferdig stekt, er å banke det lett på undersiden. Hvis det høres "hult" ut når du banker lett med fingeren, er brødet ferdigstekt.

♥ Ja visst er det nydelige med helt nystekt brød, men de ferdigstekte brødene bør avkjøles en stund før du skjærer i dem. Rett ut av ovnen, vil brødene virke litt deigete og "klamme", selv om de er ferdigstekte. Helst bør de stå og avkjøles på rist i 1 time før servering.

♥ Brød er fine å fryse!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/havrebrod-med-rosiner