Smørloff



Ingredienser

♥ 1 kg hvetemel
♥ 50 g gjær eller 1 pk tørrgjær (se tips)
♥ 2 ss sukker (se tips)
♥ 2 ts salt
♥ 6 dl helmelk
♥ 1 egg
♥ 100 g smør

Pensling og pynt:
♥ 1 egg
♥ 1 ss valmuefrø (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Varm melken til den er lunken (fingervarm).

Bland hvetemel med tørrgjær, sukker og salt (bruker du i stedet fersk gjær, løser du gjæren først opp i litt av melken).

Tilsett melken og egget i bollen med det tørre. Elt deigen sammen i kjøkkenmaskin med eltekrok.

Tilsett mykt, romtemperert smør i klatter og elt deigen videre i ca. 10 minutter.

La deigen heve lunt i 1 time.

Del den ferdighevede deigen i to deler og form hver del til et avlangt brød. Legg disse i hver sin brødform (som rommer 1,5 liter) med bakepapir i bunnen.

La brødene etterheve i ca 40 minutter.

Pensle over brødene med sammenvispet egg og dryss over litt valmuefrø hvis du liker det.

Stek brødene på rist nederst i ovnen ved 200°C i 40-45 minutter.

Hvelv loffen ut av formene og avkjøl i minst 30 minutter før du skjærer i dem.

Tips

♥ Det er det samme om du bruker fersk gjær eller tørrgjær. Tørrgjæren blandes med hvetemelet. Bruker du fersk gjær, kan det være greit å løse den opp i litt av den lunkne melken før du tilsetter resten av ingrediensene.

♥ Hvis du tilsetter 2 ss sukker i deigen som det står i oppskriften, blir loffen littegrann søtere og skorpen oppå brødet blir litt mørkere i fargen. Det går fint å redusere mengden eller å sløyfe sukkeret helt.

♥ Helmelken kan byttes med lettmelk hvis du foretrekker det.

♥ Smørloffen smaker aller best dagen den er laget. Hvis du oppbevarer den til dagen etter, bør loffen pakkes godt inn i plast. Loffen er fin å fryse, enten hel eller ferdig oppskjært i skiver.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/smorloff