Frøloff

Ingredienser



♥ 950 g hvetemel
♥ 50 g gjær eller 1 pk tørrgjær (se tips)
♥ 1 ss sukker
♥ 2 ts salt
♥ 3 dl helmelk
♥ 3 dl vann
♥ 1 egg
♥ 50 g smør

Pensling og pynt:
♥ 1 egg
♥ 4 ss valmuefrø

Fremgangsmåte

Varm melken og vannet til blandingen er lunken (fingervarm). Ta kjelen av platen. Ha smøret i kjelen og la det smelte.

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

Tilsett smørmelken og egget i bollen med det tørre. Elt deigen godt i kjøkkenmaskin med eltekrok, til deigen blir elastisk og fin.

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 rikelig med valmuefrø.

Bruk en skarp kniv til å forsiktig lage noen snitt på skrå på toppen av brødene.

Stek brødene på rist nederst i ovnen ved 200°C i ca. 40 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.

♥ Helmelken kan byttes med lettmelk hvis du foretrekker det.

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

♥ Se lignende oppskrift på **Smørloff**, som inneholder litt mer smør og melk og som drysses med mindre valmuefrø. Se også oppskrift på **Fletteloff**.

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

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