Avlange skolebrød (Purker)



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 5 dl helmelk
♥ 150 g smør
♥ 125 g melis
♥ 50 g gjær
♥ 1 ts kardemomme
♥ 750 hvetemel

Vaniljekrem:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 1 ss vaniljepasta (se tips)
♥ 25 g maisenna
♥ 125 g sukker
♥ 4 eggeplommer

(eller 5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem)

Pynt:
♥ 300 g melis
♥ 8-5 ss melk eller vann
♥ kokos

Fremgangsmåte

Gjærdeig:
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.

Denne deigen kan bakes ut med en gang dersom du ønsker det, men jeg lar den ofte heve i 30 minutter før utbaking.

Hjemmelaget vaniljekrem:
Kok opp kremfløte og vaniljepasta (eller vaniljestang og vaniljefrø). Ta kjelen av platen (og fjern vaniljestangen hvis du har brukt det).

I en annen bolle blandes eggeplommer, maisenna og sukker sammen til en tykk grøt.

Ha den varme vaniljefløten litt og litt i eggeblandingen, mens du rører slik at alle klumper fjernes. Bland godt med håndvispen. Ha så det hele tilbake i kjelen. Varm opp på nytt under stadig omrøring, men nå er det veldig viktig at kremen ikke koker for da kan den skille seg. Vaniljekremen tykner etter hvert som den blir varm.

Ha den varme vaniljekremen i en skål (se tips), dekk til med plastfolie og la kremen stå og avkjøles til den er kald.

Utbaking og steking:
Del deigen i jevnstore emner, ca. 90 gram deig per emne (hvis du vil lage skolebrødene like store som det jeg har laget dem her).

Form hvert emne til avlange boller som tykkes helt flate. Legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. La dem deretter heve lunt i 45 minutter.

Lag en dyp grop i midten av hver bolle når de er ferdig etterhevet (jeg brukte bare sideflaten på hånden til å trykke ned gropen).

Ha vaniljekremen i en sprøytepose med rund, glatt sprøytetipp og sprøyt vaniljekremen i gropene. Husk: Det er godt med masse vaniljekrem i skolebrødene!

Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i 10-12 minutter. Avkjøl bollene til de er helt kalde.

Pynting:
Rør sammen melis og melk (eller vann) til en passe tykk melisglasur.

Ha kokos i en skål eller dyp tallerken. Smør melisglasur på bollene på hver side av vaniljekremen. Press sidene på bollene deretter ned i kokosen slik at kokosen 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.

♥ I vaniljekremen liker jeg best å bruke vaniljepasta, men du kan også fint bruke vaniljeekstrakt eller hel vaniljestang som du snitter opp.

♥ Vaniljekremen kan gjerne lages klar i god tid, så den rekker å bli kald før du skal fylle den i bollene. Start enten med vaniljekremen før du lager gjærdeigen, eller hell den i en stor, flat skål så den avkjøles raskere.

♥ Foretrekker du å bruke ferdigkjøpt vaniljekrem, går det fint det også. Du trenger ca. 5 dl vaniljekrem (som tåler steking).

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

♥ Skolebrød er best å fryse uten melisglasur og kokos fordi melisglasuren ellers kan skalle av (- men jeg fryser dem ofte selv likevel og synes det går helt fint□□).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/avlange-skolebrod-purker