



Bladkrans / Klippekrans

Fersk gjærbakst lukter deilig og smaker enda bedre! Bladkransen er enkel å lage men ser imponerende ut. Den kan med fordel lages god tid i forveien og fryses. La kransen tine natten over eller ved svak varme i stekeovnen. Pyntes med melisglasur.

🕒 OVER 60

👩 ENKEL

Slik gjør du

- ① Smelt smøret og bland med melken
- ② Tilpass væsken til den er lunken 37°C
- ③ Løs opp gjæren i væsken. Bland det tørre i blandingen
- ④ Elt deigen til du får en jevn og glatt deig (ca 5 min)
- ⑤ La deigen heve i ca. 45 min
- ⑥ Tilsett det våte til det tørre og elt deigen. Lag gjærdeigen og kjevl til en firkant ca. 20 x 40 cm, smør på med smeltet smør, ha på kanel og sukker
- ⑦ Rulles sammen til en pølse og legges med skjøten ned på en bakepapirkledd plate
- ⑧ Klipp "blader" med saks (ca. 1 cm) og brett til høyre/venstre side
- ⑨ Heves til dobbel størrelse
- ⑩ Stekes midt i ovn på 210°C i ca. 20 min. Kjøøl ned på rist
- ⑪ Pyntes med melisglasur før servering



TIPS

Kan fryses, men da bør det være uten glasur

Ingredienser

Deig

300 g	Møllerens Hvetemel siktet
50 g	sukker
50 g	smør
1/4 ts	kardemomme
1/2 pk	fersk gjær/ 1 pose tørrgjær
2,5 dl	melk/ vann

Fyll

smør
kanel
sukker

Produkter du kan benytte til
denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet