



## Eltefritt julebrød

Eltefritt julebrød lager seg nesten selv. Sett deigen om kvelden og la den stå over natten. Neste morgen steker du brødet i varm gryte, og du kan servere rykende ferskt og velsmakende julebrød til julebrunsjen.

🕒 OVER 60

👩‍🍳 ENKEL

# Slik gjør du

- ① Melk, vann og smør romtemperes
- ② Bland alt det tørre med rosiner. Blandes så sammen i en bolle. Deigen skal være litt løs men ikke flyte utover
- ③ Deigen skal så heve tildekket med plast i romtemperatur i 12 - 18 timer
- ④ Ha godt med mel på bordet, hell så deigen over
- ⑤ Deigen skal så brettes sammen. Bruk en sleiv eller hendene dine
- ⑥ Deigen brettes mot midten slik som en konvolutt. Gjenta dette et par ganger. Hvis deigen er veldig klissete så ha mer mel på
- ⑦ Deigen legges så med brettssiden ned på bordet med masse mel
- ⑧ Legg bakebollen over og la det heve i 1 ½ - 2 timer
- ⑨ Når det er gått 1 ½ time setter du stekeovnen på 250 °C, setter så inn gryten med lokk på, og lar den stå i ca ½ time slik at den blir skikkelig varm
- ⑩ Ta så ut gryten (vær forsiktig, det er veldig varmt) og legg brødet forsiktig oppi
- ⑪ Stek i 25 min, ta av lokket og senk temperaturen til 225 °C og stek videre i 8 min til brødet får fin farge
- ⑫ Brødet helles ut av gryten og avkjøles på rist

# Ingredienser

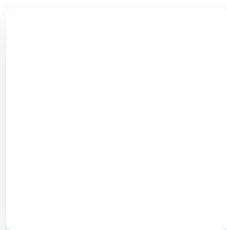
600 g	<b>Møllerens Hvetemel siktet</b>
2 ss	sukker
1 ts	kardemomme
1 ts	salt
180 g	rosiner
80 g	smeltet smør
2,5 dl	melk
1 ts	tørrgjær

## Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Hvetemel  
siktet

# Lignende oppskrifter



## Eltefritt brød

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS