



## Julebrød med appelsin og mandel

Til jul smaker det ekstra godt med hjemmelaget julebrød. Vi synes at appelsin og mandel setter en ekstra god smak på brødet!

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS

### Slik gjør du

- ① Ha alle ingrediensene i en kjøkkenmaskin og elt til en glatt og smidig deig
- ② La deigen hvile tildekket i 30 min
- ③ Del deigen i 2 og form til brød, legg i brødformer
- ④ La brødene heve lunt og tildekket i ca. 60 min eller til de har dobbel størrelse
- ⑤ Pensel med egg og stek brødene midt i ovnen ved 200 °C i 35-40 min
- ⑥ Pynt toppen av brødet med litt melisglasur og hakkede mandler

# Ingredienser

## 2 julebrød i form

- 900 g **Møllerens Hvetemel siktet**
- 250 g mykt smør eller margarin (smeltet og avkjølt)
- 125 g sukker
- 100 g mandelmel
- 50 g fersk gjær (eller 1 pose tørr gjær)
- 6 dl melk
- 1 stk skallet fra appelsin (kun det gule fra skallet)
- 2 ts kardemomme
- 1/4 ts salt
- hakkede mandler (til pynt)
- melisglasur

## Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Hvetemel  
siktet