



## Julebrød med mandel og fiken

Til jul smaker det ekstra godt med hjemmelaget julebrød. Vår baker har laget denne oppskriften på julebrød hvor mandel og fiken 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 (her kan du lage den formen på brødet du ønsker, på bildet ovenfor ser du julebrød bakt både i en form og som et rundt brød)
- 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



TIPS

Som alternativ til å pensle toppen av brødet med egg vil vi foreslå at du bruker melk. Denne pensler du imidlertid på etter at du har tatt brødet ut fra ovnen, dette gir en flott skinnende overflate



TIPS

Pynt gjerne med melisglasur for å få en spennende hvit topp på julebrødet



TIPS

Ha gjerne litt saft fra en appelsin eller klementin i melisglasuren for å gi en ekstra smak av jul

# Ingredienser

900 g	<b>Møllerens Hvetemel siktet</b>
250 g	mykt smør
125 g	sukker
100 g	mandelmel
50 g	fersk gjær eller 1 pk tørrgjær
6 dl	melk
250 g	fiken i små biter (eller rosiner)
2 ts	kardemomme
1/4 ts	salt

## Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Hvetemel  
siktet