



## Julebrød

Julebrød hører julen til, og er en allsidig bakst som passer like godt til julefrokost som til kaffekos. Oppskriften gir 2 julebrød

🕒 OVER 60

👩 ENKEL

# Slik gjør du

- ① Bland alle ingrediensene, unntatt rosiner og sukater disse skal røres inn ved slutten av eltetiden. Elt deigen godt i kjøkkenmaskin 10 - 12 min
- ② Dekk deigen med et klede eller plast og la den hvile i ca. 30 min
- ③ Del deigen i 2 og form til brød. Best resultat får du hvis du bruker en form, rund eller avlang etter ønske
- ④ Dekk brødene med et klede eller plast og la dem heve på et lunt sted i ca. 60 min eller til de har dobbel størrelse
- ⑤ Pensle brødene med sammenpisket egg og stek dem midt i ovnen ved 200 °C i 35 - 40 min, eller til de blir gylden brun. Steketiden avhenger av ovnstype. Avkjøl på rist



TIPS

Rosinene kan gjerne bløtlegges før baking, da blir de større og bløtere. Brødet blir saftigere da rosinerne ikke trekker til seg væske fra deigen. Bruk 3 dl væske og la dem ligge i minimum 1 time. Væske siles av og kan brukes i deigen. Da må du justere ned andelen melk til at væskemengden totalt blir 6 dl  
Forslag til væske: vann, saft, vørterøl eller øl  
Husk at når rosinerne er bløtlagt kan de enkelt bli "ødelagt", og må derfor røres forsiktig inn ved slutten av eltetiden



TIPS

Som alternativ til å pensle toppen av brødet med egg vil vi foreslå at du bruker melk. Melken 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. Ha gjerne litt saft fra en appelsin eller clementin i melisglasuren for å gi en ekstra smak av jul



Julebrødene kan fryses.



## Ingredienser

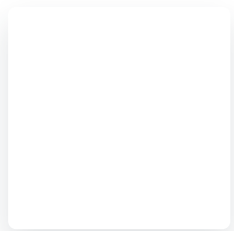
- 1 kg **Møllerens Hvetemel siktet**
- 6 dl melk
- 250 g mykt smør eller margarin (smeltet og avkjølt)
- 125 g sukker
- 50 g fersk gjær eller 1 pk tørrgjær
- 2 ts kardemomme
- 1/4 ts salt
- 250 g rosiner (kan bløtlegges før baking, se tips)
- 100 g sukat (kan sløyfes hvis ønskelig)
- 1 egg til pensling

# Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Hvetemel  
siktet

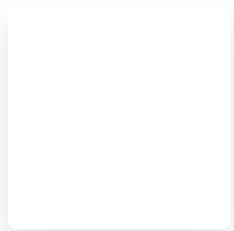
## Lignende oppskrifter



Eltefritt  
julebrød

🕒 OVER 60

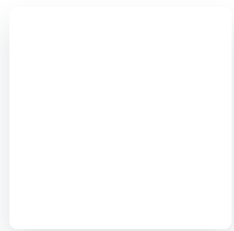
👤 ENKEL



Julebrød  
med  
appelsin  
og mandel

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS



Julebrød  
med  
mandel og  
fiken

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS