Skolebrød



Ingredienser

Gjærdeig:
50 g gjær
125 g smør
5 dl melk
1 egg
1,5 dl sukker
2 ts kardemomme
ca 1,5 liter hvetemel

Fyll:
5 dl ferdig vaniljekrem

Pynt:
5 dl melis
3 ss vann
kokos

Fremgangsmåte

Smelt smør og bland med melk. Varm til lunken (37°C). Smuldre opp gjæren i en bakebolle og løs opp i en del av den lunkne smør- og melkeblandingen. Bland i sammenpisket egg. Tilsett så sukker, kardemomme og mesteparten av melet og elt sammen til en løs deig. Heves til dobbelt størrelse (ca 40 min).

Ta deigen på bakebordet og kna inn resten av melet. Form store boller som settes på bakepapirkledd stekeplate og trykkes helt flate med hånden. Etterhev i 20 min.

Trykk en stor fordypning i midten av hver bolle med fingrene og legg en stor ss vaniljekrem i fordypningen. Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i 10 min. Avkjøles helt.

Lag tykk melisglasur og smør rundt fyllet på bollene. Ha kokos i en suppeskål e.l. og press i bollene slik at kokosen fester seg i melisglasuren. La glasuren stivne.

Tips

Det er viktig at du trykker helt ned til platen når du presser hullet i midten på de etterhevede bollene. Under steking vil bollene heve seg en god del. Hvis du ikke har presset hullet helt godt ned vil vaniljekremen flyte over og renne utover bollene under steking.

Skolebrød er best å fryse uten melisglasur og kokos fordi melisglasuren ellers kan skalle av. -Men det må sies at jeg har gjort det flere ganger uten at det har skjedd.

Se også oppskrift på "Skolebrød med eggekrem" og "Sjokoladeskolebrød".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/skolebrod