Julebrød



Ingredienser

50 g gjær
150 g smør
6,5 dl melk
150 g sukker
2 ts kardemomme
1 kg hvetemel
150 g rosiner
100 g sukat

Pensling:
1 egg
litt melk

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Ha litt av smørmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Tilsett resten av smørmelken, sukker og kardemomme. Rør i rosiner og sukat. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 1 time.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Del deigen i 2 emner. Form to tykke pølser og ha i 2 smurte brødformer (1,5 liter) med bakepapir i bunnen. Etterhev i 40 min.

Pisk sammen egget og litt melk med en gaffel og pensle jevnt over "Julebrødene". Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 40-50 min. Dekk over "Julebrødene" med et stykke matpapir etter 30 min steking for å unngå at de blir for mørke på overflaten.

Tips

Dropp egg til pensling hvis du ønsker helt eggfri "Julebrød". Du kan i stedet pensle over med litt melk. Det gir en litt mattere overflate enn om du pensler med egg.

"Julebrød" er kjemepfin å fryse!

- -

JEG ER SÅ GLAD HVER JULEKVELD

Jeg er så glad hver julekveld
for da ble Jesus født
da lyste stjernen som en sol
og engler sang så søtt

Det lille barn i Betlehem
han var en konge stor
som kom fra himlens høye slott
ned til vår arme jord

Nå bor han i himmelrik
han er Guds egen Sønn
men husker alltid på de små
og hører deres bønn

Jeg er så glad hver julekveld
da synger vi hans pris
da åpner han for alle små
sitt søte paradis

Da tenner moder alle lys
så ingen krok er mørk
hun sier stjernen lyste så
i hele verdens ørk

Hun sier at den lyser enn
og slukkes aldri ut
og hvis den skinner på min vei
da kommer jeg til Gud

Hun sier at de engler små
de synger og i dag
Om fred og fryd på jorderik
og om Guds velbehag

Å, om jeg kunne synge så
da ble vist Jesus glad
ti jeg jo også ble Guds barn
engang i dåpens bad

Jeg holder av vår julekveld
og av den Herre Krist
og at han elsker meg igjen
det vet jeg ganske visst

(Marie Wexelsen / P. Knudsen)

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

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