Jordbærsyltetøy & Bestemors brød



Ingredienser

HJEMMELAGET JORDBÆRSYLTETØY

♥ 800 g jordbær
♥ 400 g syltesukker (se tips)

BESTEMORS BRØD

♥ 25 g gjær
♥ 5 dl melk
♥ 5 dl vann
♥ 1 ss matolje
♥ 2 ts salt
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 5 dl grovt sammalt hvete
♥ 15 dl hvetemel
- -
♥ 2-3 dl hvetemel til utbaking

Pensling:
♥ 1 ss melk
♥ 1 ss vann

Fremgangsmåte

HJEMMELAGET JORDBÆRSYLTETØY

Ha drøyt halvparten av jordbærene i en kjele. Mos dem med en stavmikser til en fin jordbærmos. Resten av jordbærene deler du opp i biter før du har dem i kjelen (se

tips). Ha så i syltesukkeret.

Varm opp under omrøring og la syltetøyet småkoke i et par minutter, til sukkeret smelter og syltetøyet tykner. Avkjøl syltetøyet litt før du har det på rene, varme glass (eller syltetøyskåler hvis du vil servere det med en gang).

BESTEMORS BRØD

Varm melk og vann til blandingen er lunken (maks 37 grader). Rør ut gjæren i væsken. Bland så i olje, salt og bakepulver og deretter det grove melet. Rør deretter i hvetemelet. Det skal bli en bløt og klissete deig. Hev deigen i 1 time.

Bak ut to brød på melet kjøkkenbord. Ha deigen i to brødformer som er dekket med bakepapir i bunnen. Du kan enten bruke to former som er like store og rommer 1,5 liter, eller du kan, som jeg har gjort her, bruke en form som rommer 2 liter og en mindre form som rommer 1 liter. Etterhev brødene i ca. 30 minutter.

Pensle over brødene med melk som er blandet med litt vann. Prikk overflaten av brødene med en gaffel.

Stek brødene først midt i ovnen ved 175°C i 30 minutter. Øk deretter temperaturen til 210°C og stek videre i 15-30 minutter, til brødene er gylne og gjennomstekte (brød stekt i 1 liter form blir fortere gjennomstekt enn brød stekt i 2 liter form).

Tips

HJEMMELAGET JORDBÆRSYLTETØY

♥ Ved å mose halvpartene av jordbærene får du bedre tykkelse og fylde på syltetøyet. Det er opp til deg hvor store biter du vil dele resten av jordbærene i. Her delte jeg mine i nokså små biter, så det er ikke så mange hele jordbær i det ferdige syltetøyet.

♥ Merk at sukkermengden er veiledende. Jeg synes den angitte mengde er passe, men du må selv smake deg til hvor søtt syltetøy du liker.

♥ Det går fint å lage syltetøy av frosne jordbær dersom du skulle ha det i fryseren. Det vil ta litt lenger tid før de tiner, men følg for øvrig den samme fremgangsmåten som ovenfor.

♥ Syltesukker er sukker tilsatt pektin og fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikkene. Pektin gjør at syltetøyet tykner mer enn om du bruker vanlig sukker, men bortsett fra at syltetøyet blir litt tynnere, går det helt greit å lage syltetøy med vanlig sukker.

♥ Syltetøyet bør oppbevares kjølig. Syltetøy i åpen syltetøyskål bør spises opp i løpet av noen dager. Skal du oppbevare det over lengre tid, anbefaler jeg deg å fryse det ned enten i syltetøyglass (ikke fyll dem helt fulle ellers sprekker glassene i fryseren) eller i plastbokser.

♥ Denne porsjonen syltetøy er ikke så veldig stor og gir nok til to middels store syltetøyglass. Det er bare å gange opp oppskriften hvis du vil lage en større porsjon.

BESTEMORS BRØD

♥ La brødene avkjøles litt før du skjærer i dem, så er det lettere å få tynne, fine brødskiver.

♥ Brødene er fine å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaersyltetoy-bestemors-brod