Stablebrød med jordbær (Strawberry Pull-Apart Bread)



Ingredienser

♥ 25 g gjær
♥ 3,5 dl melk
♥ 80 g smør
♥ 1 egg
♥ 0,75 dl sukker
♥ ca. 650 g hvetemel

Fyll:
♥ 400 g tykt jordbærsyltetøy (se tips)

Glasur:
♥ 3 dl melis
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1–2 ss melk

Fremgangsmåte

Varm melken til den er lunken (37 °C) og løs opp gjæren i den.

Pisk mykt smør, sukker og egg til luftig smørkrem. Bland i melken og melet. Elt deigen sammen til den blir god og smidig – bruk gjerne kjøkkenmaskin med eltekrok. La deigen heve lunt i 1 time.

Kjevle ut deigen til et rektangel på ca. 30 x 40 cm. Smør tykt jordbærsyltetøy over leiven. Skjær leiven opp i 4 remser på langs og legg dem oppå hverandre, så du får en lang, smal deigkake i 4 lag med fyll mellom. Skjær stabelen opp til bunker med

deigbiter på ca. 10 x 8 cm.

Smør en brødform som rommer 1,5 liter og legg bakepapir i bunnen. Sett bunkene med deiglapper etter hverandre i brødformen med snittflaten vendene opp. Etterhev kaken i 30 minutter.

Stek kaken midt i ovnen ved 200 °C i ca. 45 minutter, til den er gyllen og gjennomstekt. Hvelv kaken ut av formen og avkjøl den.

Rør sammen melis, vaniljeekstrakt og melk til en passe tykk glasur. Ringle glasuren over kaken før servering.

Tips

♥ Det blir nokså klissete når du setter sammen deiglappene i formen med masse jordbærsyltetøy mellom, men siden en del av jordbærsyltetøyet trekker inn i bollekaken under stekingen, bør du bruke nokså mye syltetøy for at fyllet skal synes i den ferdigstekte kaken og for at kaken skal smake av jordbær.

♥ Bruk tykt jordbærsyltetøy og gjerne hjemmelaget. Se oppskrift på deilig, hjemmelaget jordbærsyltetøy her på Det søte liv. Du bør lage syltetøyet minst dagen i forveien for at det skal avkjøles og tyknes skikkelig før du bruker det i denne kaken.

♥ Sjekk steketiden nøye. Bruker du mye jordbærsyltetøy, vil gjærdeigen bli såpass bløt at kaken trenger ekstra steketid. Jeg stekte min kake i nærmere 55 minutter. Dekk over kaken med et stykke bakepapir på slutten av steketiden for å unngå at kaken blir for mørk på toppen.

♥ Som all gjærbakst, er denne kaken fin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/stablebrod-med-jordbaer-strawberry-pull-apart-bread