Skolebrød til 17. mai



Ingredienser

♥ 5 dl melk
♥ 150 g smør
♥ 125 g melis
♥ 50 g gjær
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 750 g hvetemel

Eggekrem:
♥ 5 eggeplommer
♥ 4 ss sukker
♥ 1 vaniljestang
♥ 2,5 dl kremfløte
♥ 3 ts maisenna

Glasur:
♥ 3 dl melis
♥ 2-3 ss melk

Pynt:
♥ 250 g kokos
♥ rød og blå konditorfarge

Fremgangsmåte

Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (37°C).

Dette tar en stund, så imens kan du lage eggekremen:
Ha alle ingrediensene i en kjele og varm opp mens du visper hele tiden.

Ta kjelen av varmen rett før kremen begynner å boble. Den ferdige eggekremen skal bli glatt og tykk. Hvis du synes at kremen ikke har blitt tykk nok, kan du ta kjelen av og på varmen et par ganger, men pass på at eggekremen ikke koker, ellers kan den skille seg. Fjern vaniljestangen og la den ferdige eggekremen avkjøles i kjøleskapet.

Fortsett med gjærdeigen:
Rør gjæren ut i den lunkne væsken. Bland i kardemomme og hvetemel (se tips). Elt deigen til den er smidig. Deigen kan heves i 30-45 minutter, men det er ikke absolutt nødvendig med denne deigen her.

Form store, runde boller som legges på to bakepapirdekkede stekeplater. Jeg veide bollene for å få dem noenlunde jevnstore og fikk 12 stk à ca 120 gram. Klem bollene flate med hendene og la dem heve i 50 minutter.

Bruk fingrene til å trykke ned en dyp grop i hver av bollene. Fyll gropene med eggekremen (eller vanlig vaniljekrem hvis du foretrekker det).

Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i ca. 10-15 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Avkjøl bollene på rist til de er helt kalde.

Pynting:
Del kokosen i 3 deler. Ha to av delene i hver sin lille plastpose. Ha rød konditorfarge i den ene posen og klem og rist rundt på kokosen så den blir rødfarget. Gjenta med den andre posen og den blå konditorfargen.

Ha den blå, den røde og den hvite kokosen i hver sin skål.

Bland melis og melk til du får en passe tykk melisglasur. Smør glasuren over skolebrødene og dryss over kokos i ønsket mønster.

Tips

♥ Konsentrert konditorfarge fås kjøpt i mange matbutikker og kjøkkenutstyrsbutikker. Merk at fingrene vil bli farget hvis de kommer i kontakt med

sterk konditorfarge. For å unngå dette, kan du drysse kokosen på med en teskje, eller vask hendene ofte hvis du drysser på kokosen med fingrene.

♥ Som all gjærbakst smaker skolebrødene aller best samme dag, men de kan oppbevares til dagen etter. Pakk de i så fall godt inn i plast så de ikke blir tørre. Skolebrødene kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/skolebrod-til-17-mai