Selskapsloff



Ingredienser

♥ 2,5 dl helmelk
♥ 2,5 dl vann
♥ 0,5 dl olivenolje
♥ 50 g gjær
♥ 3 ss sukker
♥ 2 ts salt
♥ 750 g hvetemel

Pensling
♥ 2 ss smør

Fremgangsmåte

Varm opp melken og bland med vann. Blandingen skal være lunken (fingervarm). Tilsett olje.

Løs opp gjæren i væsken og tilsett sukkeret. La blandingen stå og gjære i 15 minutter.

Bland saltet med hvetemelet og ha dette deretter i bakebollen. Elt deigen godt i noen minutter i kjøkkenmaskinen.

Pensle overflaten av deigen gjerne med litt ekstra olje og dekk til bakebollen med et kjøkkenhåndkle. Hev deigen lunt i 1 time.

Gjør klar 2 små brødformer som rommer 1 liter ved å smøre dem og dekke bunnen med bakepapir.

Del den ferdighevede deigen i to like store emner. Form hvert emne til avlange brød og legg i brødformene. Etterhev brødene i 30 minutter.

Stek brødene midt i ovnen ved 180°C i ca. 30-35 minutter.

Pensle de varme, nystekte brødene med smeltet smør.

La brødene bli kalde i formen før de forsiktig løsnes og hvelves ut. La brødene hvile i ca. 1 time før du skjærer i dem.

Tips

♥ Jeg har her brukt fersk gjær, men det går også greit med 1 pk tørrgjær som tilsvarer 50 g fersk gjær. Tørrgjæren blandes med hvetemelet.

♥ Helmelken kan byttes med lettmelk hvis du foretrekker det.

♥ Selskapsloffen smaker aller best dagen den er laget. Hvis du oppbevarer den til dagen etter, bør loffen pakkes godt inn i plast. Loff er fin å fryse, enten hel eller ferdig oppskjært i skiver.

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

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