Spiralloff



Ingredienser

♥ 25 g smør
♥ 1 dl vann
♥ 1 dl melk
♥ 1 ts sukker
♥ 25 g gjær (eller 7 g tørrgjær)
♥ 1 egg
♥ 0,5 ts salt
♥ 400 g hvetemel

Til formen:
♥ 25 g smør

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele sammen med melken. Ta kjelen av platen og tilsett vann og sukker. La blandingen avkjøles til den er lunken.

Løs gjæren opp i væsken. La den stå og gjære i 15 minutter.

Bland så inn lett sammenpisket egg. Bland saltet i hvetemelet og tilsett. Elt deigen jevn og smidig (jeg bruker kjøkkenmaskin med eltekrok).

La deigen heve lunt i 1 time.

Finn frem spiralloff-formen. Pensle innsiden av begge halvdelene på formen med smeltet smør.

Kna den hevede deigen lett på bakebordet og form til en pølse som passer til formen. Legg deigen i den ene halvdelen av formen. Dekk med den andre halvdelen av formen og skyv de to klypene på plass. Klypene sørger for å holde formen sammen og at den står støtt.

La spiralloffen etterheve lunt i ca. 1 time. Unngå å åpne opp formen underveis.

Stek spiralloffen på nederste rille i ovnen ved 200°C i ca. 30 minutter (eventuelt litt lenger, se tips).

La den ferdigstekte spiralloffen avkjøles på rist før du skjærer i den.

Tips

♥ Oppskriften gir 1 spiralloff. Du kan gjerne doble oppskriften hvis du har to spiralloff-former.

♥ Spiralloff-formen som du får kjøpt hos Slikkepott.no måler 30 cm i lengden. Den har et bra slipp-belegg på innsiden av formen, men jeg foretrekker likevel å pensle formen med smeltet smør for å være helt sikker på at brødet slipper formen når det er ferdigstekt.

♥ Merk at spiralloffen skal stekes på nederste rille i ovnen. Steketiden kan variere noe fordi stekeovner er forskjellige. Det er meningen at spiralloffen skal være nokså lys i fargen, men dersom du synes at brødet er for lyst når steketiden er over, er det bare å sette på lokket igjen og steke brødet i noen minutter ekstra.

♥ Som all gjærbakst smaker spiralloff aller best samme dag den er laget. Det går fint å fryse brødet.

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

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