Skolebrød med melkesjokolade



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 5 dl melk
♥ 150 g smør
♥ 125 g melis
♥ 50 g gjær
♥ 1 ts kardemomme
♥ 750 g hvetemel
♥ 200 g melkesjokolade i biter (se tips)

Vaniljekrem:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 1 ss vaniljepasta (se tips)
♥ 4 eggeplommer
♥ 25 g maisenna
♥ 125 g sukker

Pynt:
♥ 5 dl melis
♥ ca. 5 ss vann
♥ 200 g kokos
♥ 50 g melkesjokolade

Fremgangsmåte

Vaniljekrem:
Start helst dagen i forveien med å gjøre klar vaniljekremen (se eget innlegg **HER**):

Kok opp kremfløte og vanilje. Ta kjelen av platen. I en annen bolle piskes eggeplommer, maisenna og sukker lett sammen. Ha den varme vaniljefløten litt og litt i eggeblandingen. Bland godt med håndvispen. Ha så det hele tilbake i kjelen.

Varm opp på nytt under stadig omrøring, men nå er det veldig viktig at kremen ikke koker for da kan den skille seg. Vaniljekremen tykner etter hvert som den blir varm.

Ta kjelen av platen og la vaniljekremen avkjøles til romtemperatur. Rør av og til. Sett så vaniljekremen i kjøleskapet til den er helt tykk (gjerne over natten, men dekk da gjerne over med litt plastfilm så det ikke danner seg snerk på overflaten).

Gjærdeig:
Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (maks 37°C). Rør gjæren ut i den lunkne væsken. Bland i kardemomme og hvetemel. Elt deigen til den er smidig.

Deigen kan heve i 30–45 minutter (jeg pleier å gjøre det), men det er ikke absolutt nødvendig med denne deigen her.

Forming og steking:
Ha deigen ut på bakebordet og kna inn melkesjokoladechips (eller grovt hakket melkesjokolade).

Form store, runde boller (ca. 90 gram deig per bolle). Klem bollene flate med hendene og legg dem på to bakepapirdekkede stekeplater. La bollene heve i ca. 50 minutter.

Bruk fingrene til å trykke ned en dyp grop i hver av bollene. Ha vaniljekremen i en stor kakesprøyte. Fyll hver av gropene med vaniljekrem.

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

Pynt:
Lag tykk melisglasur. Bruk en smørekniv til å smøre glasuren rundt vaniljekremen på hver bolle.

Ha kokos i en skål og press bollene ned i kokosen slik at kokosen fester seg i melisglasuren.

Smelt melkesjokoladen og ha den i en sprøytepose. Klipp et lite hull og ringle den smeltede sjokoladen over skolebrødene.

Sett kjølig og la glasuren og melkesjokoladepynten stivne.

Tips

♥ Resultatet blir best om du bruker sjokoladechips. Jeg brukte her denne fantastisk gode melkesjokoladen fra Callebaut. Hvis du ikke har melkesjokoladechips, går det fint å bruke grovt hakket melkesjokolade.

♥ Hjemmelaget vaniljekrem gir best smak så klart, men hvis du vil, går det også fint å bruke 5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem i stedet for hjemmelaget. Til den hjemmelagde vaniljekremen bruker jeg vaniljepasta, som er en mørk vaniljesirup som fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene.

♥ Det er viktig at du presser gropene godt ned slik at det blir god plass for vaniljekremen, ellers risikerer du at vaniljekremen flyter utover når bollene hever under stekingen.

♥ Som all gjærbakst smaker bollene 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 og oppbevar i kjøleskapet slik at sjokoladen ikke blir klissete. Skolebrødene kan fryses.

♥ Se også **Solskinnsboller med melkesjokolade**, som er samme boller uten melisglasur og kokos.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/skolebrod-med-melkesjokolade