

VI VIL HA LOFF!

Sånn er det bare noen ganger.

<3



Loff, (men ikke med sirup på):

2 brød eller 1 brød og ca 9 rundstykker

- 3 dl vann, ca 37 grader
- 3 dl melk, ca 37 grader
- 25 gram fersk gjær eller 1/2 pose tørrgjær, bruk en hel pakke om du har dårlig tid
- 1 egg
- ca 1,5 ts havsalt
- 950-1000 gram hvetemel
- 50 gram smør, i terninger.
- 1 egg til pensling
- valmuefrø

Ha alle ingrediensene unntatt smøret i en kjøkkenmaskin og elt i ca fem minutter. Tilsett smør i terninger og elt til deigen er jevn og smidig (ca 5 minutter). Hev i ca 45 minutter. Smør brødformer med smeltet smør og ha deigen i formene. Hev til dobbel størrelse. Pensle med egg og strø over valmuefrø. Stek på 190 grader i 35-40 minutter. Når loffen er ferdig skal den ha en gyldenbrun farge og avgi en hul lyd når du banker lett på den. Avkjøl på rist. Ikke gjør som mora di sier. SPIS LOFF!

□

