

Fletteloff – the loaf of the party

Det er vel og bra med grovbrød, men til fest er det loff som gjelder. Ekstra frekt synes jeg det blir med fletteloff! Denne oppskriften gir to flotte brød som fortsatt smaker nybakt dagen derpå. Loffen kan dessuten fint fryses.



Flettelooff til folket:

1 kg hvetemel

50 gram smør, i terninger

1 egg

15 gram salt

25 gram fersk gjær eller en halv pakke tørrgjær

1 ss sukker

6 dl h-melk (Her skal det ikke spares på noe!)

Smuldre gjæren i bakebollen og hell over melken. Du kan godt lunke den litt, om du vil. Ha i sukker og salt og rør litt. Tilsett mel og egg og elt i kjøkkenmaskin i 5 minutter. Hiv oppi smøret og elt noen minutter til. La deigen heve til dobbel størrelse, det tar minst 40 minutter. Strø evt litt mel på benken og del deigen i 6 like store emner. Rull 3 av dem til avlange pølser.



Begynn øverst og flett som en vanlig flette.





Legg brødene på et bakepapir stekebrett og la heve til ca
dobbel størrelse.

Fra sånn:



Til omtrent slik:



Sett ovnen på 190 grader. Strø litt mel over loffene og stek midt i forvarmet ovn i 40-45 minutter. Brødene skal da ha fått en gylden farge og ha en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist.

