Fletteloff med sukker og kanel



Nå har jeg sittet og revet meg i håret over hva jeg skulle kalle dette innlegget. Riktignok er det egentlig en slags challah, et jødisk brød som spises under sabbaten, men challah er gresk for folk flest. (Eventuelt hebraisk). Uansett, ikke helt en loff eller et brød, men samtidig er det heller ikke en kake. Eller en bolle, for den saks skyld. Sannheten er at det ikke betyr noe. Alt du trenger å vite er at dette er luftig gjærbakst som smaker helt nydelig. Ikke for søtt, men samtidig smaken av kanel-i-svingene i svingene. Godt med litt smør, like godt uten.



Halla challah!

(et “brød”)

2 dl fingervarmt vann

ca 0,5 pakke tørrgjær

50 gram sukker + 1 ss

0,5 dl olje

0,5 ts salt

ca 500 gram hvetemel

2 egg (pluss ett til pensling)

smeltet smør, sukker og kanel

evt perlesukker til toppen

Ovnstemperatur: **190 grader**

Finn frem en bakebolle (gjerne kjøkkenmaskin) og ha i gjær, 1 ss sukker, salt og vann. La stå litt til gjæren “smelter”. Rør inn olje og egg, resten av sukkeret. La eltekloa gå mens du gradvis tilsetter melet. Elt til deigen “slipper kanten”(ca 10 min), tilsett evt 25 gram mel hvis det er altfor klissete. Dekk bolle med plast og la heve en time. Ha deigen på benken og del i tre like store deler. Rull hver del litt ut til en pølse og kjevle flat til et avlangt rektangel på ca 50 cm lengde. Pensle på smeltet smør og strø over sukker og kanel. Rull sammen til pølser og når alle emnene er klare fletter du de sammen til en flette. VIKTIG at du dytter endene godt inn under på sidene, for den spretter lett ut når den stekes fordi den hever så mye. Etterhev i ca 40 minutter.






Visp sammen det siste egget og pensle godt. Strø over perlesukker og stek i ca 30-40 minutter litt nedenfor midt i ovnen (legg evt over et bakepapir om den blir litt brun på toppen) til den er gylden og har en hul lyd når du banker på den. Avkjøl på rist. SPIS.

