

Luksusloff!



Det er påske! (Beklager utropstegnet, men undertegnede er en skikkelig høytidsjunkie). Jeg har få planer og lave ambisjoner, men gleder meg til påskekrim på tv og late morgener. Noe av det hyggeligste jeg vet når man har fri er å spise lang og god frokost. Det er tydelig at barna har catcha dette, for hver gang vi skal kose oss litt ekstra (uavhengig av tid på døgnet) sier de: "Dette var et hyggelig frokostmåltid!".

I dag skal du få oppskrift på en spesielt god loff, som du kan bake når du vil unne deg det lille ekstra. Loffen smaker fortsatt deilig dagen derpå og dag nr.3 hiver du den i brødristeren og spiser luksustoast!

Loff for lange frokoster:

1,25 dl lunkent vann

1,75 dl melk, lunken

3 ss sukker

1 ts salt

0,5 dl smeltet smør

0,5 pk gjær

8 dl siktet spelt eller hvetemel

2 egg



Ha lunken væske og gjær i en eltebolle og la gjæren løse seg litt opp. Ha i resten av ingrediensene og elt i ca 5 minutter. Skrap deigen ned fra sidene av bollen sett til heving under

plast i 50 minutter. I mellomtiden finner du frem en brødform. Kle bunnen med bakepapir og smør hele formen med smeltet smør. Ta plasten av eltebollen og "slå deigen sammen" med en slikkepott ved å røre ca 25 ganger. Sett ovnen på 200 grader. Hell deigen over i den smurte formen og la etterheve i ca 30 minutter eller til deigen når kanten av formen. Stek midt i ovnen i 35-40 minutter eller til brødet har en dyp brun farge og får en hul lyd når du banker på det. Ta brødet ut av ovnen og velt det forsiktig ut på en rist. (Det kan være lurt å forsiktig skjære rundt kanten av formen med en skarp kniv). Avkjøl fullstendig på rist før du skjærer i den.



God påske!