

Pull apart kanelbrød med eplemos og crumbletopping



Dere. Jeg har oppdaget verdens beste unnskyldning: Å være i barsel. Den funker ved alle mulige anledninger og kan dermed brukes til det meste. (*“Nei, jeg orker ikke å rydde-jeg er i barsel”, “Regner det ute? Best vi holder oss i sengen, jeg er jo i barsel”, “Ja, jeg må nesten spise et kakestykke til, du vet: barselperioden”*). Eneste bakdelen er selvfølgelig at man må føde først OG at den offisielle barseltiden bare er seks uker. Seks uker går altfor fort! Heldigvis traff jeg en jordmor forleden som mente at barseltiden varte helt til barnet var tre måneder, for da blir de mer stabile. Så jeg akter herved være i barsel i mange uker til. Hurra for det. Og for deilige pull-apart-brød! ☐



Til deigen trenger du:

7 dl hvetemel

4 ss sukker

1 dl melk

0,5 dl vann

55 gram meierismør, smeltet

1 pakke tørrgjær

2 egg

1 ts vaniljesukker

0,25 ts salt

Fyll:

50 gram smør

1 dl sukker

2 ts kanel

3 ss eplemos/eplesyltetøy

Crumble:

1 toppet ss hvetemel

2 ss hakkede valnøtter

1 ss havregryn

2 ss sukker

1 liten ts kanel

1 ss kaldt smør, i små terninger

Kle en brødform med bakepapir så papiret stikker opp over kanten av formen.

Lag deigen slik: Smelt smøret og ha i melken og vannet. Ha alle ingrediensene til deigen i en eltebolle med væsken og elt i ca fem minutter. Legg deigen til heving i en bolle dekket med plast, den skal heve til dobbel størrelse, ca 1 time.

I mens smelter du smøret til fyllet. Sett til side.

Ha deigen på benken med litt mel. Kjevle deigen til et rektangel, 50×30 cm, prøv å få deigen til å ikke klistre seg til underlaget uten å bruke for mye mel. Pensle smøret på deigen i et jevnt lag. Bre utover eplemosen. Strø sukker og kanel på deigen.

Skjær deigen i 6 striper på kortsiden. Legg stripene oppå hverandre. (Se bilder).

Skjær haugen med deigstriper i seks deler.

Legg deighaugene med snittsiden opp i brødformen dekket med bakepapir.



Etterhev i ca 30-45 minutter eller dobbel størrelse. I mellomtiden lager du crumbletoppingen ved å blande alle tørre ingredienser i en skål. Tilsett smøret og smuldre alt sammen med fingrene dine til en kornete deig. Sett kaldt. Skru ovnen på 175. Når brødet er ferdig hevet smuldret du toppingen jevnt over toppen.

Stek så i midt ovnen i ca 40 minutter på 175 grader. Kaken er ferdig når den er gyldenbrun på toppen og har en hul lyd når du banker på den.

Ta kanelbrødet ut av ovnen og løft den ut av formen ved å bruke kantene på bakepapiret. Legg til avkjøling på rist uten papiret. KOS DEG.

