

Fløyelsmyk og luftig festloff med kun 5 ingredienser



Det er mars, det er mandag og jeg er blå som den bleke vinterhimmelen over blokka. Det er ikke stort, men det er heller ikke så lite. Det er uroen over alt som er skjørt og for alt det vakre som ikke varer. For lange og korte dager, fylt med loff, luft og kjærlighet, som plutselig ble til hele livet.

For hva var vel livet uten loff?

Her kommer i allefall oppskriften på en skikkelig myk og god loff med himmelsk skorpe. Den har pyntet seg litt i formen og passer perfekt til fest.

Eller til en helt vanlig blåmandag.



Du trenger:

(1 brød)

500 g siktet hvetemel

60 g kaldt meierismør, i terninger

3 dl lunkent vann

7 g tørrgjær

1 ts salt

(1 egg til pensling, kan sløyfes)



Ha mel, salt og smør i en bolle og smuldre smøret i melet med fingrene til alt er smuler. Ha i gjær og vann og elt deigen i ca 15 minutter. Dekk med plast og hev i ca 60 minutter. Ha deigen på benken og del deigen i en stor og en mindre del. Den minste delen skal være ca 1/3 av hele deigen. Form det store emnet til en rund, litt flat bolle og legg den på et stekebrett dekket med bakepapir. Det lille emnet skal også være rund som en bolle og limes (med litt kaldt vann) midt på den store bollen. Snitt 12 snitt (0,5 cm dypt) fra topp til bunn for å skape den spesielle formen på brødet. Etterhev under et håndkle i ca 45-60 minutter og sett ovnen på 220 grader. Pensle brødet med vispet egg og stek midt i ovnen i ca 35 minutter eller til gyllent og har en hul lyd når du banker på den. Avkjøl litt før du skjærer i tykke skiver og KOSER DEG.

