

Luftig brød med Hapå, kanel og crumbletopping!

ANNONSE



Har du noen gang opplevd det før? At en lukt, lyd eller et sted øyeblikkelig river deg med til en hendelse, en annen tid eller sinnstemning? Jeg har det sånn hele tiden. Jeg kan sitte i bilen og ane fred og ingen fare og så BÆM! En gammel slager spilles på radioen og jeg er 15 år igjen, med stållugg (les: lugg som står rett opp stiv av hårspray), altfor korte bukser og uhemmet gauler jeg hele sangteksten (som jeg ikke ante at jeg fortsatt kunne utenat) til mine barns store gremmelse. Eller hva med lukten av hav og nyslått gress som umiddelbart frembringer følelsen av første sommerferiedag og bare føtter?

Det samme skjer når jeg hører bestemte ord. Da smeller assosiasjoner inn i hjernen min som fargesprakende

nyttårsraketter! Sier for eksempel noen "Hapå", tenker jeg alltid på den reklamen med en dame som roper: "NYBAKT BRØD MED HAPÅ!" (Selv tonefallet inni hjernen min er identisk). Så når jeg fikk i oppdrag av Kavli om å lage en oppskrift med dette pålegget, som jeg alltid spiste som barn (og som fortsatt havner på brødsken), var det helt naturlig å lage nettopp det. Et nybakt brød med crumbletopping og Hapå og kanel i svingene. Kjempe godt! ☐



Du trenger:

(Ett brød)

ca 5,5 dl hvetemel

0,5 dl sukker

0,75 dl melk

0,5 dl vann

55 gram smeltet smør

0,5 pakke tørrgjær

2 egg

0,5 ts salt

Fyll:

ca 0,5 glass Hapå

1 ts kanel

Crumbletopping:

0,5 dl mel

0,25 dl sukker

1 ss havregryn

0,25 dl hakkede hasselnøtter

30 g kaldt meierismør i terninger

0.25 ts havsalt

1 sammenspet egg til pensling

Slik gjør du:

Finn frem en brødform som rommer 1,5 liter, min form måler 11x31x6,5 cm. Smør formen med smeltet smør og kle den så med bakepapir. Smøret gjør at papiret fester seg tett inntil formen.

Smelt smøret på lav varme og ha i melken og vannet. Sjekk temperaturen på væsken med fingeren din. Den skal kjennes lunken. Virker den varm, lar du den avkjøle seg litt først. Ha så 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.

Ha deigen på benken med litt mel. Kjevle deigen til et rektangel på ca 50x30 cm, prøv å få deigen til å ikke klistre seg til underlaget uten å bruke for mye mel. Smør Hapå utover deigen i et jevnt lag. Strø over kanel. Rull leiven sammen fra den korteste siden så du får en tett pølse. Legg pølsen over i brødformen og la heve under plast i ca 40 minutter.

I mellomtiden lager du toppingen:

Ha sukker, salt og mel i en skål og smuldre det kalde smøret ned i melblandingen til alt har en smulete konsistens. Bland inn nøtter og havregryn og sett i kjøleskapet mens brødet hever.

Sett ovnen på 175 grader.

Når brødet er ferdig hevet, pensler du det med egg og dytter/strør et jevnt lag med crumble på toppen og siden av brødet. Klapp forsiktig toppingen inntil brødet så det fester seg.

Stek brødet midt i ovnen i ca 35 minutter. Brødet er ferdig når det er gyllent og har en hul lyd når du banker på det.

Løft/tipp forsiktig ut av formen og over på en rist og la det avkjøles der. Skjær deg tykke skiver nybaktbrød med Hapå og

KOS DEG.

Hvis du vil ha flere oppskrifter med Hapå, finner du det her:
<http://www.kavli.no/hapakonkurranse>

Der kan du også lese mer om en spennende bakekonkurranse hvor du kan vinne en KitchenAid-maskin!



