Luftige cheddarsnurrer med jalapeño og sprøstekt bacon

Det er høst! Og vet du hva som er fint om høsten? Suppe. Og vet du hva som er godt til suppe? Nybakte cheddarsnurrer. Og vet du hvordan du lager dem?

Sånn!

Du trenger:

(12 stk)

Til deigen:

1,25 dl vann

1,25 dl melk

0,5 pk gjær

2 ss sukker

1 ts salt

1 egg

4 ss olivenolje

8 dl siktet speltmel (hvis du bruker hvetemel kan det hende du trenger litt mindre mel)

Fyll:

4 rause ss creme fraiche

1-2 ss finhakket jalapeno (litt avhengig av hvor sterk mat du liker)

2 ts løkpulver (finnes i krydderhylla i butikken)

200 g revet cheddarost **(NB Spar ca 50 g til toppen)**

ca 150 g bacon i skiver

olivenolje til pensling

Slik gjør du:

Ha alle ingrediensene til deigen i en eltebolle og elt deigen i 10 minutter. Dekk bollen med plast og la deigen heve i ca en time.

Sprøtek bacon i langpanne kledd med bakepapir. 200 grader midt i ovnen i ca 10-15 minutter. Følg med. La renne av på kjøkkenpapir.

Bland creme fraiche, jalapeno og løkpulver i en liten skål.

I mellomtiden kler du bunnen av en springform (28 cm i diameter) med bakepapir og smører kantene med olivenolje.

Sett ovnen på 180 grader.

Når deigen er ferdig hevet, har du den på benken og knar den lett sammen. Ha litt mel på benken. Kjevle til et rektangel på ca 38×48 cm. Smør et jevnt lag med creme fraiche-blandingen over deigen og strø over 150 g av osten og bacon. Rull sammen

fra langsiden og skjær i 12 like tykke skiver. Legg med snittsiden ned i formen, 9 rundt og 3 i midten. La heve i 30-40 min under plast.

Pensle så med litt olivenolje og strø over resten av osten. Stek midt i ovnen i ca 20-25 minutter. Snurrene er ferdige når de har en gyllen farge og har en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist.

KOS DEG.

Himmelske kanelsnurrer i brødform (med et hint av appelsin)

Jeg er svak for kanelboller i alle former og fasonger, men det er av en eller annen grunn ekstra fristende når den opptrer som et nybakt brød. Det lille hintet av appelsin passer perfekt i disse påsketider og gir en digg friskhet.

Bare å bake i vei!

Du trenger:

Til deigen:

380 g siktet hvetemel

2 ss maisenna

0,75 ts salt

2,5 ts tørrgjær

55 g sukker

55 g meierismør

0,8 dl melk

0,6 dl vann

2 egg

1 ts vaniljeekstrakt

Til fyllet:

130 g brunt sukker

2 ss kanel

1 ts maisenna

55 g smeltet smør

skall av en økologisk appelsin (kun det oransje)

Glasur:

1-2 dl melis

litt appelsinsaft fra appelsinen du tok skall fra

Smelt smøret. Tilsett vannet og melken i smøret og sjekk temperaturen på væsken. Den skal kjennes lunken, ikke varm. Ha resten av ingrediensene til deigen i en eltebolle og tilsett væsken. Elt deigen i 10 minutter. Dekk bollen med plast og la deigen heve i en time.

Smør en brødform (ca 22 cm lang) og dekk bunnen med bakepapir.

Bland brunt sukker, kanel, appelsinskall og maisenna til fyllet. Smelt smør.

Ha litt mel på benken og kna deigen litt. Kjevle deigen til et kvadrat på 40×40 cm. Pensle på ca 2/3 av smøret og fordel 2/3 av sukkerblandingen på deigen. Rull sammen deigen til en pølse

og skjær den i ca 20 like store skiver.

Legg litt bakepapir på kjøkkenbenken og legg en av skivene på papiret. Trykk den flat og pensle med litt smør og strø over litt av kanel/sukkerblandingen. Gjør dette med alle skivene og stable dem i fire hauger med fem skiver i hver. (Se bilde over). Legg de fire stablene i brødformen.

Dekk med et rent kjøkkenhåndkle og la etterheve i 30 minutter. Sett ovnen på 180 grader. Når bollekaken er ferdig hevet så stek den nederst i ovnen i 28-30 minutter eller til den er gyllen og har en hul lyd når du banker på den.

La kaken avkjøle i formen på rist i ca 10 minutter. Skjær langs kanten av formen og tipp kaken forsiktig ut av formen og over på rist.

Bland melisglasur og ringle over kaken når den ikke er så varm lenger. KOS DEG.

Stablebrød med rabarbrafyll og nutellaglasur

For ikke så lenge siden fikk jeg litt rabarbra av noen smarte venner. De hadde nemlig klippet ned sin rabarbra rundt St.Hans og kunne ennå glede seg over denne anvendelige planten. Slik ble dette deilige stablebrødet til. Ikke for søtt, syrlig fyll, sukker og kanel og en digg nutellafinish. Hvis du ikke har rabarbra, kan du sikkert prøve å lage dette med feks eple eller pære. Eller så kan jeg kanskje tipse deg om et bra sted å gå på rabarbraslang. Neida. Joda. Neida.

Til deigen:

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

o,25 ts salt

Fyll:

1 pk Philadelphia ost naturell

3 stilker rabarbra, kuttet i ca 1 cm tykke biter (kokt i sukkerlake)

1 dl sukker (til sukkerlake)

2 dl vann (til sukkerlake)

sukker og kanel

Glasur*:*

1 ss Nutella

ca 2 ts melk

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. Tilsett evt en og en ss med mel ekstra om deigen virker veldig klissete. Legg deigen til heving i en bolle dekket med plast, den skal heve til dobbel størrelse, ca 1 time.

I mellomtiden lager du fyllet:

Kok opp sukker og vann i en kjele. etter et par minutter har du i rabarbraen. La koke til rabarbraen er myk, uten å falle helt fra hverandre. Ta rabarbraen ut av laken og avkjøl i en skål. Ha siden philiadelphia osten i skålen og rør sammen. 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. Smør fyllet utover deigen i et jevnt lag. Strø sukker og kanel på toppen.

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. Strø litt sukker og kanel på toppen.

NB. Dette bildet er fra et tidligere innlegg og demonstrerer hvordan deigen skal skjæres og stables.

Etterhev i ca 30-45 minutter eller dobbel størrelse.

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. Rør sammen Nutella og melk til en glatt glasur og ringle over brødet. SPIS.

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

o,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.

Pull apart pestobrød

God søndag!? Min har vært god. En langsom øydag med gutta mine, kaffe, skogstur, fiskesprett, bok og BRØD. Hvilken lykke å ta et nystekt pestobrød ut av ovnen: Vente-vente-vente til det ikke er altfor varmt, rive av en bit, smøre på pittelitt (tja) mykt meierismør… Noen dager tenker jeg at jeg kan leve kun på godt brød med smør! Og kaffe.
Ha en forrykende flott uke!

Pesto pull apart, så klart:

6,75 dl siktet spelt eller hvetemel

85 g usaltet smør, mykt og i terninger

0,5 pk gjær

2 egg

1 ts salt

2 ts sukker

0,75 dl melk, lunkent

0,5 dl vann, lunkent

pesto

revet parmesan

ektra pinjekjerner til å strø over

Pesto:

blader av 3/4 liten basilikum krydderplante
0,75 dl olivenolje
en liten neve pinjekjerner
2 fedd hvitløk, finhakket
litt høvlet parmesan
salt og pepper

Ha 5 dl mel, salt, sukker og gjær i en eltebolle. Tilsett melk og vann og elt i to minutter. Tilsett ett egg om gangen og fortsett og rør. Ha så i smøret og elt til det er helt blandet inn. Tilsett så resten av melet og elt til du har en blank deig. Ta så deigen ut av eltebollen og legg i en vanlig bolle som du dekker med plast. La heve til dobbel størrelse, ca 60 minutter. Ha en stripe bakepapir i bunnen av en brødform og smør resten av formen med smør.

Når deigen har hevet, tar du litt mel på benken og knar deigen noen runder før du kjevler den ut til et rektangel på ca 30×50 cm. Smør pestoen i et jevnt lag utover deigen og riv over et lag med parmesan. Del så i 5 striper på kortsiden. Legg så stripene opp på hverandre, som et tårn. Del så tårnet i seks like store hauger. Plasser skivene i brødformen med kuttsiden opp. (Ta en titt her for å se hvordan). Dekk med plast og sett til etterheving i ca 30-40 minutter mens du forvarmer ovnen til 180 grader. Når brødet er ferdig hevet strør du noen pinjekjerner på toppen og steker det midt i ovnen i ca 30 minutter eller til brødet er gyldent og har en hul lyd når du

banker på det. Hjelp brødet forsiktig ut av formen og avkjøl på rist. SPIS.

Pull apart brød med Nutella, hasselnøtter og havsalt

Kjære Nutella pull apart brød.

Jeg elsker deg. Beklager at jeg spiste deg opp. Det var kombinasjonen av fersk gjærdeig, smeltet sjokolade, nøtter, kanel og havsalt som tok kaka. Bokstavelig talt, hvis du skjønner hva jeg mener. Jeg savner deg syyykt mye.

Hilsen Bollefrua

Til deigen:

ca 5,5 dl hvetemel

o,5 dl sukker

0,75 dl melk

0,5 dl vann

55 gram Bremykt Steke og Bake

1 pakke tørrgjær

2 store egg

2 ts vaniljesukker

o,5 ts salt

Til fyllet:

Litt mykt meierismør

Nutella, nesten en hel boks

ca 2 dl hasselnøtter, ristet og hakket

1-2 ts kanel

ca 1 ts havsalt

1. **Ha 4,5 dl av melet**, sukker, gjær, salt og vaniljesukker i en bolle og rør rundt.
2. Rør eggene sammen, sett til side.
3. Smelt smør og melk til smøret er så vidt smeltet. Sett til side. Ha i vannet. Når smørblandingen har kroppstemperatur, har du den i melet. Rør rundt med en slikkepott.
5. Ha i eggene og fortsett å røre til deigen samler seg. Ha i den siste dl med mel og kna deigen sammen.
6. Legg i en bolle til heving, deigen skal heve til dobbel størrelse, ca 1 time.
7. Ha nøttene i en tørr stekepanne og rist på middels høy varme til nøttene begynner å få farge og skallet løsner så vidt. Ha nøttene i et rent kjøkkenhåndkle og gni de inni håndkle til det meste av skallet er av. Finhakk.
8. Ha deigen på benken og kna lett. Kjevle deigen til et rektangel, 50×30 cm.
9. Smør et tynt lag med smør, så et raust lag med Nutella. Strø over nøtter (men spar en liten håndfull til toppen av kaken) og dryss over kanel og litt havsalt.10. Skjær deigen i 6 striper på kortsiden. Legg stripene oppå hverandre. Hvis dette er forvirrende, så ta en titt på dette innlegget.
11. Skjær haugen med deigstriper i seks deler.

12.Legg deighaugene lagvis i en smurt brødform med snittflaten opp, jeg tok bakepapir i bunnen for sikkerhetsskyld. (Klipp ut et rektangel som passer).
13. La etterheve under plast i 30-40 minutter. Sett ovnen på 175 grader.
14. Strø over nøtter, litt kanel og litt havsalt.
15. Stek nidt i ovnen i 30-35 minutter. Brødet er ferdig når den er gyldenbrun på toppen og har en hul lyd når du banker på den.
16. Avkjøl i formen i ca 20 minutter, før du forsiktig lirker den ut. (Jeg legger den over på siden og lar den ligge halvveis ute av formen på risten mens den blir kald).
17. Riv av luksuriøse skiver med sjokolade og KOS DEG!

Pull apart hvitløksbrød med

parmesan

I helgen bakte jeg et fantastisk godt brød. Jeg må nesten fortelle om det, enda det er mandag og vi (jeg) må spise knekkebrød og synes synd på oss (meg) selv. Dette brødet var liksom samarbeidsvillig helt fra starten. Det er med deiger, som med oss mennesker: Noen er litt lettere å ha med å gjøre enn andre. Og denne deigen var blank og fin og enkel å kjevle ut. Så penslet jeg den med hvitløkssmør, strødde over masse nyrevet parmesan og la den lagvis i en brødform. Resultatet var et silkemykt brød med sprø osteskorpe og nydelig smak av hvitløk og parmesan. Det er et sånt brød du kan servere med suppe, salat, til lunsj eller på picnic, og alle som du serverer det til blir antakelig litt lettere å ha med å gjøre enn det de var i utgangspunktet. What goes around, comes around.

Henrivende rivebrød med hvitløk og parmesan:

6,75 dl siktet spelt eller hvetemel

85 g usaltet smør, mykt og i terninger

0,5 pk gjær

2 egg

1 ts salt

2 ts sukker

0,75 dl melk, lunkent

0,5 dl vann, lunkent

Til fyllet:

2,5 dl fint revet parmesan + pittelitt ekstra til å strø over

1 dl smeltet smør

3 fedd hvitløk i tynne skiver

Ha 5 dl mel, salt, sukker og gjær i en eltebolle. Tilsett melk og vann og elt i to minutter. Tilsett ett egg om gangen og fortsett og rør. Ha så i smøret og elt til det er helt blandet inn. Tilsett så resten av melet og elt til du har en blank deig. Ta så deigen ut av eltebollen og legg i en vanlig bolle som du dekker med plast. La heve til dobbel størrelse, ca 60 minutter. I mellomtiden smører du en brødform, river osten, smelter smøret og har den skivede hvitløken i smøret. HVIS du ikke ønsker biter av hvitløk i brødet, feks fordi barn er skeptiske, foreslår jeg at du har hele fedd hvitløk, som du knuser med bladet på en kniv, i smøret og lar det trekke så lenge som mulig. Så fisker du de bare ut før du pensler deigen.

Uklart og dårlig bilde, men du skjønner poenget..

Når deigen har hevet, tar du litt mel på benken og knar deigen noen runder før du kjevler den ut til et rektangel på ca 30×50 cm. Pensle deigen med ca halvparten av hvitløkssmøret. Del så i 5 striper på kortsiden. Fordel osten jevnt på de fem stripene. Legg så stripene opp på hverandre, som et tårn. Del så tårnet i seks like store hauger. Plasser skivene i brødformen med kuttsiden opp (se bilder). Dekk med plast og sett til etterheving i ca 30-40 minutter mens du forvarmer ovnen til 180 grader. Når brødet er ferdig hevet strør du litt parmesan på toppen og steker det midt i ovnen i 15 minutter. Ta brødet ut og pensle med resten av smøret. Stek videre i 15-20 minutter eller til brødet er gyldent og har en hul lyd når du banker på det. Hjelp brødet forsiktig ut av formen og avkjøl på rist. SPIS.

Kanelbollekake i brødform

Dere, da jeg så denne oppskriften visste jeg bare at jeg måtte. Bake den. SPISE den. Dele den. Med dere.

Det er noe magisk med kanel og sukker i gjærbakst. Her er deigen lagt lagvis i en brødform slik at det bare er å dra løs skiver av varm og deilig kanelbolle..

Kanelmagi:

(gir en kake i brødform)

ca 5,5 dl hvetemel

o,5 dl sukker

0,75 dl melk

0,5 dl vann

55 gram meierismør

1 pakke tørrgjær

2 store egg

2 ts vaniljesukker

o,5 ts salt

Fyll:

50 gram smør

2 dl sukker

2 ts kanel

litt revet muskatnøtt, kan sløyfes

1. **Ha 4,5 dl av melet**, sukker, gjær, salt og vaniljesukker i en bolle og rør rundt.

2. Rør eggene sammen, sett til side.

3. Smelt smør og melk til smøret er så vidt smeltet. Sett til side. Ha i vannet. Når smørblandingen har kroppstemperatur, har du den i melet. Rør rundt med en slikkepott.

5. Ha i eggene og fortsett å røre til deigen samler seg. Ha i den siste dl med mel og kna deigen sammen.

6. Legg i en bolle til heving, deigen skal heve til dobbel størrelse, ca 1 time.

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

8. Kjevle deigen til et rektangel, 50×30 cm.

9. Pensle smøret på deigen i et jevnt lag.

10. Bland sukker og kanel og dyng på deigen. **JEG VET DET ER MYE SUKKER, MEN DET GÅR BRA!**

11. Skjær deigen i 6 striper på kortsiden. Legg stripene oppå hverandre.

12. Skjær haugen med deigstriper i seks deler.

13. Legg deighaugene i en smurt brødform, jeg tok bakepapir i bunnen for sikkerhetsskyld. (Klipp ut et rektangel som passer).

14. Etterhev i ca 30-45 minutter eller dobbel størrelse.

15. Stek i midt ovnen i 30-35 grader på 175 grader. Kaken er ferdig når den er gyldenbrun på toppen og har en hul lyd når du banker på den.

16. Ta kaken ut av ovnen og la den hvile på rist i formen i 20-30 minutter. **Det er lenge å vente!**

17. Hvelv kaken ut av formen. Skjær evt løs fra kantene først. Avkjøl videre på rist eller spis med en gang.

Kaken vår ble spist opp før noen rakk å si karbohydrat..