

Enkle, hjemmelagde polarbrød (pokker så godt)



Hallo!? Hjemmelaget polarbrød!

Det er virkelig ganske enkelt og så utrolig godt. Dessuten føler man seg så flink og fornøyd etterpå. Fint til matpakker og brødleie unger. Eller til hu mor med smør, brunost og en kopp rykende varm kopp kaffe. ☐

Du trenger:

(10 stk)

2,5 dl vann

25 g smeltet meierismør

0,5 pakke tørrgjær

0,5 ts salt

1,5 ss lys sirup

2 dl siktet rugmel

ca 5 dl siktet speltmel

Smelt smør og ta gryten av varmen. Tilsett vannet og kjenn at blandingen er omtrent lunken, evt la den stå til den er det. Hell den i en eltebolle. Ha så i gjær, sirup, salt og rugmel. Bland kjapt. Tilsett ca 4 dl av speltmelet og elt i ca 5 minutter. Tilsett litt mer mel hvis deigen fortsatt virker klissete, men ikke mer enn 5 dl tilsammen. (Min var perfekt med 5 dl spelt). Elt i 5 minutter til. (Altså tilsammen 10 minutter). Deigen skal være "blank" og smidig. La heve under plast i ca 30-45 minutter. Del deigen i 10 like store emner (ca 68 gram per emne).

Sett ovnen på 275 grader. Trill runde boller av emnene før du kjevler dem ut til runde flater på ca 16 cm i diameter. La de andre deigklumpene ligge under plast mens du kjevler. Ha litt mel på benken om det klistrer veldig, min deig var perfekt og jeg brukte ikke mel. Legg ferdig kjevlede emner på bakepapkledde stekebrett, prikk med en gaffel eller lignende og etterhev under plast i 10 minutter. Stek polarbrødene midt i ovnen i 5 minutter. Avkjøl på rist under et rent kjøkkenhåndkle og legg i plastposer så fort de er kalde. SPIS.

Tips: 1. Kan fryses i plastposer, tiner kjapt.

2. Kan virke litt sprø når de er nystekte, men mykner etterhvert

