

Rosinbrød



1 brød eller 12 boller

125 g rosiner

25 g gær

1 dl mælk

2 æg

1 dl fløde

75 g sukker

75 g smør

1 tsk citronskal, fintrevet

¼ tsk kardemomme, stødt

¼ tsk salt

550 g hvedemel

1 æg, til pensling

Lidt perlesukker, kan udelades

Overhæld rosinerne med kogende vand og lad dem trække 20 minutter og hæld dem til afdrypning i en sigte. Smuldr gæren i lun mælk, max 37°, og tilsæt æg, fløde, sukker og blødt smør. Dæk skålen og lad dejen hvile ved stuetemperatur i ½ time.

Tilsæt de afdryppede rosiner, citronskal, kardemomme, salt og mel, hold lidt tilbage, og ælt dejen sammen i 5 minutter, den skal være blød og glat. Lad dejen hæve tildækket til dobbelt størrelse, omkring 1 time.

Vend dejen ud på et meldrysset bord og arbejd den op ved at trække kanterne ind mod midten, til dejen føles spændstig.

Del dejen i 3 portioner og form dem til lange pølser. Flet dem sammen til et brød og læg det på en bageplade med bagepapir eller i en silikone brødform. Lad brødet hæve tildækket til dobbelt størrelse i 30-60 minutter.

Varm ovnen op til 200°, 180° varmluft. Pensl brødet med sammenpisket æg og drys eventuelt med perlesukker.

Sæt brødet i ovnen 10 minutter. Skru ned til 175°, 155° varmluft, og bag det færdigt, omkring 35 minutter. Læg brødet på en rist til afkøling.

Tips

Til rosinboller tilberedes dejen som beskrevet, men del den i 12 stykker og form dem til boller. Lad bollerne efterhæve på pladen og bag dem i 15-20 minutter ved 200°.

Kilde: alt.dk

26.10.2012