

Snabba, goda Tupperwarebrödet

Snabba, goda Tupperwarebrödet

Ugnsvärme: 200°C

Tid: ca 1 timma varav arbetstid 15 minuter.

12 dl mjöl (740 gram)

1 tsk salt

2 msk socker (1,5 dl för söta bullar tex. semlor, lägg då även till grädde, mandelmassa, florsocker och ev. vaniljsocker)

100 gram smör

5 dl mjölk

1 pkt jäst (50 gram)

(För bullar även ett ägg för pensling samt vallmofrön för dekoration.)

Fyllningsförslag för picnic-bröd/brytbröd:

Riven ost (går även att dekorera med, ovanpå), ost-tärningar, fetaosttärningar, oliver (hacka eller skiva), soltorkade tomater, basilika, oregano, pinjenötter, valnötter, skinka, bacon, ost, potatistärningar, rivna morötter...)

1. Blanda de torra ingredienserna i en skål med tätt lock, t.ex. Avanti, Vispskål eller liknande.

2. Smält smöret i t.ex. Microplus-kannen, håll i mjölken och värm till 37°C. Smula i jästen och rör tills den har löst sig helt.

3. Häll vätskan över mjölblandningen och rör om.

4. Sätt på locket och skaka degen i skålen några gånger. Pys locket och ställ ner skålen i diskhon med 40°C vatten. Efter 10-15 minuter är degen färdigjäst, då öppnas locket (annars är den klar ändå!).

För bröd:

Fördela degen i en Silikon Krona eller två Silikon Rektangulär (du behöver inte smörja formarna!).

Grädda 30-35 minuter nederst i ugnen. Skydda eventuellt med en plåt mot slutet om den börjar bli för brun.

Låt brödet svalna 5 minuter i formen innan det stjälpas upp.

För bullar:

Häll ut degen på degunderlaget, dela degen och rulla till bullar.

Pensla med ägg och strö över vallmofrön.

Grädda 7-10 minuter.

För picnicbröd/brytbröd:

Häll ut degen på degunderlaget, ta ut små bullar med Avanti-glas eller liknande. Lägg bullarna i Silikon Rund, börja i mitten och lägg dem tätt bredvid varandra.

Pensla med ägg om du vill. Grädda ca 30 minuter.

Servera och njut!

Frida Viibus Lundgren

0707-607 807

info(a)anapneo.se, www.anapneo.se