

Äppelbröd

Skrivet av Helena
2014-09-02 21:19 -

Ikväll hade jag mina fyra finaste scrap-vänner på besök hemma hos mig. Vi träffas en gång i månaden och scrappar, surrar och fikar gott tillsammans å har gjort så i dryga 9 år nu.

Idag var det så dags för min tur att stå som värdinna och eftersom jag varit hos min goa vän Anna och plockat äpplen (för sista gången hos henne då de nu sålt huset) så bakade jag äppelbröd dagen till ära.



Jag börjar med att smälta smör och hälla ner mjölk, värm detta till fingervarmt. Smula ner jäst

Äppelbröd

Skrevet av Helena
2014-09-02 21:19 -

och håll över degspad så jästen löses upp. Riv äpplen grovt (jag river direkt ner i degbunken) och blanda ner alla andra ingredienser såsom salt, strösocker, grahamsmjöl, krossade linfrön och vetemjöl.

Låt nu assistenten göra sitt jobb och blanda samman ordentligt. Låt degen jäsa under en jäsduk i minst 45 minuter (jag lät den jäsa drygt en timme).



Dela degen i mindre bitar och rulla till runda eller avlånga bullar och lägg på plåtar. Idag fick jag ut 50 st bullar av degen.

Äppelbröd

Skrivet av Helena
2014-09-02 21:19 -



Lägg på ett äppel och låt det stå i 10 minuter. När det är klart, låt den bli varm och det är

Äppelbröd

Skrivet av Helena
2014-09-02 21:19 -



När de blir av jäst färdigt och det är dags att låta de gräddas i ca 225° i 12 - 14 minuter i

Äppelbröd

Skrivet av Helena
2014-09-02 21:19 -



Låt bullarna svalna på galler och därefter är det bara att njuta av dem!

Äppelbröd

Skrivet av Helena
2014-09-02 21:19 -



Stenmjöl
Stenmjöl är ett naturligt sött äppelbröd som innehåller endast 4 tsk socker. Det är ett naturligt sött äppelbröd som innehåller endast 4 tsk socker. Det är ett naturligt sött äppelbröd som innehåller endast 4 tsk socker.