

Pinnebrød med nøtter og sjokolade til bålkos

En litt søtere versjon av det opprinnelige pinnebrødet laget av bolledeig. Oppskriften er laget for 12 porsjoner.

Ingredienser:

- 100 gram meierismør
- 4 dl helmelk
- 50 gram gjær
- 16 dl hvetemel
- 2 dl sukker
- 4 teskjeer kardemomme
- 2 teskjeer salt
- 3 dl mandler
- 400 gram sjokolade



Hvordan lage pinnebrød:

1. Smelt smøret i en kjele før du tilsetter melken, og varmer blandingen til omtrent 37 grader.
2. Rør deretter ut gjæret i blandingen før du tilsetter alle de tørre varene (hvetemel, sukker, kardemomme og salt)
3. Elt så deigen i omtrent 10 minutter i en kjøkkenmaskin eller for hånd. Hvis du gjør det for hånd vil det ta litt lengre tid.
4. La deigen heve i 1 time mens du hakker opp mandler og sjokolade
5. Når deigen er ferdig hevet tilsetter du sjokoladen og nøtten før du så deler deigen i små biter og ruller den til tynne pølses. Surr de tynne pølsene rundt en pinne før du steker de på bålet.