

Italiensk julebrød

Ingredienser:

2 dl melk
25 g gjær
1 dl sukker
6 ½ dl hvetemel
100 g meierismør, smeltet
3 egg
Skall av 1 sitron
100 g syltet appelsinskall
100 g sukat
100 g rosiner

Veiledning:

Rør gjæren ut i lunken melk.
Rør inn halvparten av sukker og mel til det blir en løs deig.
La deigen forheve ca. 15 minutter.
Rør inn resten av sukker, alt smøret og eggene.
Tilsett sitronskall, tørkede frukter og mel til deigen er passe fast.
Fyll deigen i en høy godt smurt ildfast form som rommer minst 1,7 liter.
La etterheve ca. 20 minutter.
Stek i stekeovnen ved 175 grader i ca. 45 minutter og avkjøl på rist, men i formen.