

Pumpabröd till Thanksgiving.

De här fina portionsbröden i form av pumpor blir himla fina att ställa fram på din Thanksgivingmiddag! Har du inte tillgång till pumpa funkar det fint att riva i morötter istället. Mängden mjöl du behöver tillsätta kan variera beroende på hur mycket vätska det är i pumpan du river.



6



3H

Bröd

Thanksgiving

Halloween

Ingredienser:

5 dl vatten
50 g jäst
5 dl riven pumpa (jag använde butternut)
8-10 dl vetemjöl
1/2 tsk salt

Gör så här:

1. Blanda ut jästen med vattnet i en stor bunke.
2. Skala och riv pumpan. Blanda i den i jästen och vattnet.
3. Tillsätt mjöl, lite i taget, och blanda ihop till en deg. Tillsätt saltet. Arbeta degen i cirka 5 minuter i maskin.
4. Strö över lite mjöl och låt jäsa till dubbel storlek, ca 2 timmar.
5. Arbeta snabbt igenom degen på mjölat bakkbord och forma till runda bröd.
6. Klipp till 4 lika långa bitar av steksnöret. Lägg ut snörena så att du får 8 tårtbitar. Placera en rund brödbit i mitten och knyt försiktigt ihop varje snöre på mitten. Tänk på att bollarna jäser, så knyt inte allt för hårt. Jag

gjorde en lös knut av varje snöre. Sen knöt jag samman alla på slutet så det blev som en "tofs" mitt på.
7. Låt bollarna jäsa övertäckta i 20 minuter till. Grädda i 250°C i cirka 12 minuter.

Fler recept till Thanksgiving:



Helstekt kalkon med fyllning och skysås.

Den helstekta kalkonen serveras med krämigt potatismos, fyllning och tranbärssås. Recept på alla tillbehör för att fira en riktig Thanksgiving och vintips.

[Läs mer](#)



Rostad pumpa med brysselkål och bacon.

Jag älskar kombinationen av det lite beska från brysselkålen som mildras av pumpans sötma. Testa gärna att tillsätta stekt bacon och toppa med granatäpple.

[Läs mer](#)



Tranbärssås - Cranberry sauce till Thanksgiving.

Ett måste till kalkonen. Tranbär hittar du i frysdisker, men om de skulle vara svåra att få tag på kan du använda frysta lingon för en svensk touch.

[Läs mer](#)



Krämigt potatismos med vitlök och gräslök.

Receptet på det absolut godaste potatismoset jag ätit i hela mitt liv. Tricket är att ugnsbaka vitlök och sen blanda med gräddmjölk, smör och potatis.

[Läs mer](#)



Pekannötspaj - nötig, amerikansk klassiker.

Dekorerad med blommor och blad i pajdeg! Sött, nötigt och underbart gott. Servera med en klick grädde eller lite god vaniljglass. Recept med dryckestips.

Läs mer

Utskrift