

Brunsviger



Dej

¼ l sødmælk

50 g gær

100 g smør, blødt

2 spsk sukker

1 tsk salt

1 knivspids kardemomme

4 æg

600-650 g hvedemel, vigtigt at dejen er lind, ikke tør

Vindrukerneolie, til at smøre formen med

Fyld

200 g smør

200 g farin

Dej

Mælken lunes til 30°. Gær, æg, mælk, sukker, kardemomme, salt og $\frac{3}{4}$ dele af melet æltes, gerne i en røremaskine. Tilsæt det bløde smør og yderligere mel til dejen er glat og meget smidig. Det er meget vigtigt ikke at tilsætte for meget mel, dejen skal være ganske let flydende.

En stor bradepande smøres jævnt med olie og dejen kommes direkte ned i denne. Lad dejen "hvile" 5 minutter inden den spredes / trykkes ud så den fylder hele formen. Dejen hæver nu en lille time. Imens forberedes fyldet.

Fyld

Smør og farin smeltes sammen for svag varme i en lille gryde. Massen skal være sammenhængende, inden den fordeles på den "hævede" dej.

Tryk dybe huller ned i dejen, således at fyldet flyder ned i fordybningerne. Dej med fyld hæver yderligere 15 minutter og bages efterfølgende ved 200° i omkring 30-35 minutter.

Kilde: Mette Blomsterberg, Det søde liv på DR1
20.07.2011