

Blomsterbergs hveder



12 hveder

Gærdej

25 g gær

2½ dl sødmælk

1 tsk salt

50 g sukker

2 tsk stødt kardemomme

2 æg, strørrelse L

600 g god hvedemel

75 g blødt smør

Desuden

1 stk dyb bradepandeform, 28 x 17 cm

Bagespray eller smagsneutral olie

Smuldr gæren i røreskålen til røremaskinen. Lun mælken til 40 grader og kom den ned til gæren. Tilsæt salt, sukker, kardemomme, æg og firefemtedele af melet.

Ælt dejen i 10 minutter i 2. gear på røremaskinen. Skru lidt ned for hastigheden og tilsæt smørret, mens der æltes stille og roligt. Tilsæt mere mel, til dejen er godt sammenhængende, men stadig smidig. En for hård dej giver et tørt og kedeligt resultat.

Lad dejen hvile i 20 minutter på et let meldrysset bord og del den efterfølgende i 12 lige store stykker.

Smør formen jævnt og godt med bagespray eller smagsneutral olie.

Tril alle dejstykker til stramme boller og læg dem på rad og række i den smurte form, som det passer bedst – 3 x 4 stk. Bollerne skal ligge tæt, men må lige nøjagtigt ikke røre hinanden.

Lad dem hæve tildækket et lunt sted i én time, til de har mere end dobbelt størrelse og er 'groet' let sammen.

Bag hvederne i en 190° varm ovn, til de er godt gyldne og bagt i bunden, 20 minutter afhængigt af ovnen.

Tag hvederne ud af ovnen, vent 10 minutter og vend dem så ud af formen. Lad dem køle af på en bagerist og kan eventuelt skæres over og ristes i ovnen på 250° i 4-5 minutter.

Kide: metteblomsterberg.dk
21.04.2016