

Hveder



15 hveder

400 g hvedemel
100 g sigtemel
100 g smør, koldt
½ tsk alt, groft
1 spsk sukker
2 dl mælk, lunken
50 g gær
2 æg størrelse M, sammenpiskede
1 æg, pensling

Bland hvede- og sigtemel sammen. Skær smørret i mindre stykker og smuldr det i melet. Tilsæt salt og sukker. Lun mælken – lillefingervarm - og rør gæren ud heri. Hæld mælk og æg i melblandingen og slå dejen godt sammen. Dæk skålen med fx et låg og lad dejen hæve et lunt sted i 45 minutter.

Tag dejen ud på et meldrysset bord og ælt den godt igennem. Del dejen i 15 stykker og tril dem til boller. Læg bollerne tæt sammen i en smurt bradepande eller et ovnfast fad - 16 x 28 cm - og lad dem hæve tildækket i en ½ time. Pensl bollerne med æg og bag dem midt i ovnen i 15 minutter ved 200°.

Hvedetvebakker – en variation

Lad bollerne køle lidt af, flæk dem, læg dem tilbage på bagepladen med skærefladen opad og lad dem tørre i ovnen ved 250° i 4-5 minutter.

Kilde: idenyt.dk

18.07.2015