GROVE RUNDSTYKKER



Ingredienser:

3 ½ dl vann (lunkent)
3 ss smeltet meierismør (evt 3 ss olje)
½ pk fersk gjær eller ca en halv pose tørrgjær
250 g siktet hvetemel
250 g sammalt hvetemel
1 ts salt
2 ts sukker

vann til pensling og feks valmuefrø til å strø over

Slik gjør du:

1. Ha gjær, mel, salt og sukker i en bakebolle.
2. Varm opp vannet til det blir lunket (ca.37 grader).
3. Smelt 3 ss smør.
4. Hell vannet og det smelta smøret oppi bakebollen og elt deigen godt sammen.
5. Hvis deigen er veldig våt, kan du tilsette et par ss siktet hvetemel.
6. La deigen heve under plast/håndkle i minimum 30 minutter eller ca til dobbel størrelse.
7. Ha deigen på benken (evt med et par ss mel hvis den er veldig klissete) og kna den litt sammen så luften går litt ut av den.
8. Del i 12 deler og trill til runde rundstykker.
9. Sett rundstykkene på et stekebrett med bakepapir.
10. Gjenta heving under plast/håndkle i ca 30 min.
11. Pensle med vann eller egg.
12. Strø over ønsket frø.
13. Stek midt i ovnen på 225 grader i 10-15 minutter. De er ferdige når du hører en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist.