Valnøttrundstykker



Ingredienser

♥ 6 dl vann
♥ 0,5 dl olivenolje
♥ 50 g gjær
♥ 100 g havregryn
♥ 100 g sammalt hvetemel
♥ 2 ts salt
♥ 900 g hvetemel
♥ 100 g valnøtter

Pensling (kan sløyfes, se tips):

♥ 1 egg
♥ 1 ss vann

Pynt:

♥ 24 hele valnøttkjerner

Fremgangsmåte

Gjærdeig:
Bland lunkent vann med olivenolje. Løs opp gjæren i dette.

Bland havregryn og sammalt hvetemel med saltet. Rør dette inn i væsken. Tilsett deretter hvetemelet og elt deigen jevn og smidig (jeg bruker kjøkkenmaskin med eltekrok i ca. 10 minutter).

Legg 100 g valnøtter en kort stund i kokende vann (maks 1 minutt). Sil vekk vannet og hakk valnøttene grovt. Kna disse inn i deigen.

Dekk til deigen og la den heve lunt i 1 time.

Utbaking og steking:
Del deigen opp i 24 jevnstore emner. Till hvert emne til runde boller. Legg disse på bakepapirdekket stekeplate.

Pensle over med egg som er pisket lett sammen med litt vann (kan sløyfes) og legg på en hel valnøtt på hver. Etterhev i 30 minutter.

Stek rundstykkene midt i ovnen ved 200 i ca. 20 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Jeg brukte 100 g havregryn (små, lettkokte) og 100 g grovt, sammalt hvete i deigen. I stedet kan du bruke f eks 200 g grovt rugmel.

♥ Jeg pensler med egg for at de hele valnøttene jeg har pyntet med skal sitte bedre. Vil du unngå egg, er det bare å sløyfe penslingen. Du kan da pensle med bare vann og eventuelt drysse over hakkede valnøtter i stedet.

♥ Valnøttrundstykker smaker aller best samme dag de er laget. Det du får til overs bør du sette i fryseren. Tin rundstykkene i noen minutter i ovnen, så smaker de som nystekte igjen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/valnottrundstykker