Makronstang



Ingredienser

50 g gjær
100 g smør
5 dl melk
100 g sukker
1 ts kardemomme
800 g hvetemel

Fyll:
1 pk makronfyll (fra Freia)
3 ss kokende vann

Pynt:
3 dl melis
1-2 ss vann
mandelflarn

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Ha i melken og varm opp til lunken (37°C). Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Tilsett noe av væsken og løs opp gjæren i dette. Tilsett resten av væsken, sukkeret og kardemomme. Ha så i melet litt og litt og kna sammen deigen. Hev i 40 min.

Del deigen i to emner. Trill emnene til lange pølser som kjevles til rektangulære leiver (ca 20x35 cm).

Lag fyllet ved å blande sammen makronfyllet og kokende vann. Legg en stripe med makronfyll langs midten av begge leivene og smør littegrann utover. Rull sammen hver leiv og legg dem med skjøten ned på en stekeplate dekket med bakepapir. Etterheves i ca 30 min.

Stek stengene midt i ovnen ved 185°C i ca 30 min, til de er gyldne. Avkjøl helt.

Bland sammen melisglasur og smør på toppen av de kalde stengene. Strø over mandelflarn til pynt.

Tips

Stengene kan stekes samtidig på samme stekeplate, men da risikerer du at de hever seg litt inn i hverandre. Det gjør jo ingenting, men vil du unngå dette, bør du steke dem hver for seg på hvert sitt brett (kan gjøres samtidig hvis du har varmluftsovn).

Ikke fall for fristelsen å fylle stengene med enda mer makronfyll. Jeg gjorde en gang det fordi jeg trodde at det skulle bli ekstra godt, men resultatet ble bare at halvparten av makronfyllet rant ut av stengene.

Vil du fryse ned den ene stangen, lønner det seg å gjøre det uten melisglasur. Den har lett for å skalle av litt hvis den har vært fryst (men jeg har gjort det mange ganger selv, uten at det har vært noe stort problem).

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

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