Sjokoladeknuter



Ingredienser

♥ 50 g gjær
♥ 6 dl melk
♥ 1 egg
♥ 2,5 dl sukker
♥ 1 ts kardemomme
♥ 16,5 dl hvetemel
♥ 150 g smør

Fyll:
♥ 200 g smør
♥ 150 g brunt sukker
♥ 50 g kakaopulver

Pensling:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk

Pynt:
♥ perlesukker

Fremgangsmåte

Fremgangsmåte med kjøkkenmaskin:

Løs opp gjæren i 5 dl lunken melk (37 °C). Tilsett sammenpisket egg. Ha i sukker, kardemomme og det meste av hvetemelet. Kjør først deigen i ca. 3 minutter på lav hastighet. Øk deretter hastigheten og kjør deigen i 5 minutter til. Ha i den siste desiliteren med lunken melk litt etter litt. Deigen skal nå være smidig og ha en

blank overflate. Tilsett romtemperert og mykt smør i klatter, og kjør maskinen på lav hastighet til smøret er blandet helt inn i deigen.

Fremgangsmåte uten kjøkkenmaskin:

Varm opp melken til den er lunken. Løs opp gjæren i melken. Tilsett sammenpisket egg, sukker og kardemomme. Ha i mesteparten av hvetemelet og kna til deigen er smidig og jevn. Kna til slutt inn romtemperert smør, litt av gangen, sammen med resten av melet.

Hev deigen i 1 time.

Fylling, forming og steking:

Rør sammen mykt smør, brunt sukker og kakao til sjokoladefyllet.

Ha litt mel på bordet og kjevle deigen ut til en stor, rektangulær leiv som er ca. 1 cm tykk. Smør på sjokoladefyllet.

Brett den ene langsiden av leiven inn mot midten og legg den andre langsiden over, slik at du får en avlang leiv som er brettet i tre lag. Skjær leiven i strimler. Snurr hver strimmel et par ganger og lag en knute av den. Sett bollene på bakepapirdekkede stekeplater. Etterhev i 30 minutter.

Pisk egget lett sammen med melk og pensle over bollene med blandingen. Dryss over perlesukker til pynt. Stek bollene midt i ovnen ved 230°C i 10–15 minutter.

Tips

♥ I stedet for disse knutene kan du lage klassiske snurrer ved å kjevle ut deigen, ha over fyllet og så rulle sammen leiven til en rull, for så å skjære rullen i skiver.

♥ Jeg anbefaler deg å bruke kjøkkenmaskin når du lager denne deigen. Da går det lett å kna inn det myke smøret. Den ferdigeltede deigen skal ikke være klissete.

♥ All gjærbakst smaker aller best samme dag. Rester kan du fryse ned og tine i ovnen når lysten melder seg.

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

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