Knuterundstykker



Ingredienser

♥ 150 g smør
♥ 4 dl melk
♥ 3 dl vann
♥ 50 g gjær
♥ 2 ts sukker
♥ 2 ts salt
♥ 1,2 kg hvetemel

Pensling:
♥ 1 egg
♥ 2 ss valmuefrø (valgfritt)

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele og tilsett melk og vann. Varm opp blandingen til den er lunken (i underkant av 37°C).

Smuldre opp gjæren i en bolle og tilsett væsken og sukkeret. Rør til gjæren har løst seg opp.

Tilsett deretter salt og hvetemelet. Elt deigen med kjøkkenmaskin i ca. 10 minutter, så deigen blir skikkelig smidig og fin. La den heve lunt i 1 time.

Ha deigen ut på bakebordet og del den i jevnstore emner. Jeg veier emnene for å få rundstykkene noenlunde jevnstore og fikk da 21 stk à 100 gram.

Trill hvert emne til en lengde (ca. 20 cm lang) som du slår en knute på. Legg knuterundstykkene på to bakepapirdekkede stekeplater og la dem etterheve i 30

minutter.

Pensle over rundstykkene med sammenvispet egg. Dryss over litt valuefrø hvis du ønsker det.

Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i ca. 12-15 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Som alltid når man lager gjærdeig, er det viktig at væsken ikke er for varm, ellers drepes gjæren og deigen hever seg ikke som den skal. Når deigen eltes såpass lenge som 10 minutter, er det ekstra viktig at du bruker væske som er i underkant av 37°C fordi selve elteprosessen gjør at det utvikles varme i deigen.

♥ Disse knuterundstykkene er laget av fin gjærdeig og får derfor loff-konsistens. Det er såklart ikke noe i veien for å slå knute på deigen hvis du heller lager rundstykker med grovere gjærdeig.

♥ Rundstykkene er kjempefine å fryse. Du kan tine dem igjen i ovnen på 180°C i noen minutter, så smaker de som nystekte.

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

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