Lyse, fine rundstykker

Ingredienser



♥ 50 g gjær (se tips)
♥ 100 g smør
♥ 5 dl melk (se tips)
♥ 1 ts salt
♥ 750 g hvetemel (se tips)

Pensling (kan sløyfes):
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk

Fremgangsmåte

Smuldre gjæren i en bolle. Smelt smøret og bland med melken. Løs gjæren opp i den lunkne smørmelken. Bland saltet med mesteparten av hvetemelet (hold igjen ca. 50 gram av hvetemelet til utbakingen). Elt deigen godt (ca. 15 minutter) med kjøkkenmaskin på middelse hastighet. La deigen heve lunt i 1 time.

Kna den hevede deigen sammen og del den i 20 like store emner. Trill ut rundstykker som fordeles på to bakepapirdekkede stekeplater. La rundstykkene etterheve i 20 minutter.

Pensle over rundstykkene med egg som er vispet lett sammen med litt melk. Stek rundstykkene midt i ovnen ved 200°C i 12-15 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Det går fint å bytte fersk gjær med en pakke tørrgjær. Bland tørrgjæren i så fall med hvetemelet før du elter inn væsken.

♥ Melk kan byttes ut helt eller delvis med vann.

♥ 150 g av hvetemelet byttes ut med sammalt hvetemel hvis du vil ha litt grovere rundstykker.

♥ Pensling med egg er valgfritt. Dersom du velger å pensle rundstykkene, kan de gjerne drysses med frø før steking.

♥ Rundstykkene er fine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/lyse-fine-rundstykker