Salte kjeks (hjemmelagde Ritzkjeks)



Ingredienser

♥ 300 g hvetemel
♥ 3 ts bakepulver
♥ 1 ss sukker
♥ 1 ts salt
♥ 120 g kaldt smør
♥ 2 ss olivenolje
♥ 1,5 dl kaldt vann

Utbaking:
♥ ca. 50 g hvetemel

Pensling:
♥ 80 g smør
♥ 2 ts maldonsalt

Fremgangsmåte

Ha mel, bakepulver, sukker og salt i en food processor og bland det godt sammen. Tilsett kaldt smør som er skjært opp i små terninger (se tips). Kjør blandingen sammen slik at det kalde smøret korner seg i det tørre. Tilsett olje og vann. Kjør blandingen videre en kort stund til deigen samler seg (se tips).

Ha ca. 50 g ekstra mel i en skål og ha i den bløte deigen. Vend deigen lett rundt i melet med hendene slik at den blir litt fastere.

Sett deigen i kjøleskapet i 30 minutter.

Kjevle ut litt og litt av deigen om gangen (la resten av deigen forbli i kjøleskapet). Bruk ekstra mel til utkjevlingen slik at deigen ikke fester seg til bakebordet (bruk gjerne en kjevlematte av silikon som underlag). Stikk ut runde kjeks (bruk f eks et eggeglass). Bruk en gaffel til å prikke kjeksene et par ganger (dette gir fint mønster og forhindrer at kjeksene blåser seg opp under stekingen).

Legg kjeksene på bakepapirdekket stekeplate. Stek kjeksene midt i ovnen ved 200 °C i ca 10 minutter, til de er lyst gylne.

Smelt imens smøret og bland med maldonsalt.

Pensle de varme, nystekte kjeksene med det salte smøret rett etter at de er tatt ut av ovnen. Det smeltede smøret vil da trekke inn i kjeksene. La kjeksene avkjøles på rist.

Tips

♥ Det er viktig at smøret er kaldt, for at kjeksene skal få den rette, sprøe og lett "flakete" konsistensen. Har du ikke food processor, kan du smuldre det kalde smøret i det tørre med hendene.

♥ Når deigen skal blandes sammen, er det viktig at du kjører food processoren så kort som mulig, ellers blir deigen seig.

♥ Deigen er lettest å kjevle når den er kald. Kjevle derfor ut bare litt om gangen, og la deigen hvile i kjøleskapet før utkjevling.

♥ Kjeksene kan oppbevares i tett boks, som bør stå kjølig. Kjeksene kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/salte-kjeks-hjemmelagde-ritzkjeks