Fylte rundstykker med kremost og urter



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 100 g smør
♥ 2 dl melk
♥ 2 ts sukker
♥ 50 g gjær
♥ 1 egg
♥ 450 g hvetemel
♥ 1 ts salt

Fyll:
♥ 125 g kremost med urter (se tips)
♥ en bunt frisk basilikum og/eller persille

Pynt:
♥ 1 egg
♥ 2 ss sesamfrø
♥ 1 ss tørket ramsløk eller urter (se tips)
♥ 1 ts maldonsalt

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Tilsett melken og tilpass temperaturen så den blir fingervarm. Smuldre gjæren i en bolle. Tilsett smørmelken og sukkeret. Rør så gjæren løser seg opp og la blandingen stå i romtemperatur i 10 minutter.

Ha gjærblandingen i en kjøkkenmaskin. Tilsett sammenvispet egg. Bland mel og salt og ha dette i bollen. Elt deigen i 5-10 minutter, så den blir glatt og smidig. La deigen heve til dobbel størrelse.

Del deigen i 8 jevnstore emner. Trill hvert emne til en bolle som trykkes flat med hendene. Legg en stor og god spiseskje kremost på midten og dekk med friske urter. Klem deigen sammen rundt fyllet og snurp den godt sammen.

Legg bollene med skjøten vendende ned i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm) eller rett på bakepapirdekket stekeplate (se tips). La rundstykkene etterheve i 20 minutter.

Pensle rundstykkene med sammenvispet egg og dryss over sesamfrø, ramsløk/urter og litt maldonsalt. Stek rundstykkene midt i ovnen ved 200 °C i 15-20 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Du velger selv hvilken kremost du ønsker å bruke. Kremost naturell går fint, men det blir best smak hvis du bruker en kremost med smak av urter.

♥ Tørket ramsløk er herlig, men du kan like gjerne bruke tørkede urter (f eks tørket basilikum), eller bare sesamfrø.

♥ Når du legger rundstykkene i en langpanne, får rundstykkene myke kanter der de eser inn mot hverandre under stekingen, men det er ikke noe i veien for å legge rundstykkene direkte på en bakepapirdekket stekeplate.

♥ Rundstykkene smaker best varme og nystekte, og gjerne servert med litt smør og ekstra kremost eller gulost.

♥ Rundstykker du får til overs kan fryses. Etter tining kan de gjerne varmes i noen minutter i ovnen, så smaker de som nystekte igjen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fylte-rundstykker-med-kremost-og-urter