Julegeiter



Ingredienser

♥ 50 g gjær
♥ 6 dl helmelk
♥ 150 g smør
♥ 250 g mørk sirup
♥ 50 g sukker
♥ 2 egg
♥ 1 ts salt
♥ 300 g fint, siktet rugmel
♥ 900 g hvetemel

Pensling:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk

Fremgangsmåte

Smuldre gjæren i en bakebolle.

Ha melk, smør, sirup og sukker i en kjele. Varm opp på middels varme til smøret og sirup har smeltet. Avkjøl blandingen til den er lunken (fingervarm). Løs opp gjæren i væsken. Tilsett lett sammenvispede egg.

Bland salt med rugmelet og ha dette i bollen. Rør sammen. Tilsett så hvetemelet. Elt deigen med kjøkkenmaskin til den er fin og smidig. La deigen heve lunt i 1 time.

Ha deigen på et lett melet kakebord. Del deigen i 18 emner (ca. 125 gram deig per stk).

Form hvert emne til avlange boller (ca 10 cm i lengden). Trykk dem litt flate og klipp et skikkelig stort og fint hakk i hver ende (eller i bare en ende hvis du foretrekker det).

Legg bollene på to bakepapirdekkede stekeplater.

Etterhev i 30 minutter.

Pensle over med egg som er pisket lett sammen med litt melk.

Stek julegeitene midt i ovnen ved 220°C i 10-12 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Julegeiter smaker aller best samme dag, som jo er tilfelle for alle typer gjærbakst. Deretter oppbevares de godt innpakket i plast, så de holder seg myke.

♥ De er kjempefine å fryse. Tin dem i så fall i romtemperatur, og gi varm dem deretter 5-10 minutter i ovnen ved 180°C, så smaker de som nystekte igjen.

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

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