Eltefrie, kaldhevede rundstykker



Ingredienser

- ♥ 15 g gjær (se tips)
- ♥ 7 dl lunkent vann
- ♥ 900 g hvetemel
- ♥ 3 ts salt

Fremgangsmåte

Løs opp gjæren i lunkent vann i en bakebolle (se tips). Tilsett halvparten av melet og rør sammen med en sleiv. Tilsett salt og resten av melet og rør videre til en jevn, klissete deig.

Ha plastfolie over bollen og sett den i kjøleskapet over natten.

Dagen etter hvelves den kalde deigen over på bakebordet som er godt dekket av mel. Deigen vil være temmelig klissete, og skal ikke eltes og i grunnen røres minst mulig. Bare ha godt med mel på hendene og klapp lett rundt på deigen, slik at den klissete overflaten blir dekket med mel. Form deigen forsiktig til en tykk, avlang leiv. Bruk en kniv eller deigskrape til å skjære emner av deigen. De bør være noenlunde jevnstore, men kan gjerne ha ulik fasong. Ha mel på hendene og legg emnene på bakepapirdekket stekeplate.

Stek rundstykkene midt i ovnen ved 240°C i 15-20 minutter. Rundstykkene er ferdige når de har fått litt farge og en sprø overflate.

Tips

♥ Jeg brukte 15 gram fersk gjær. Du kan alternativt bruke 1 ts tørrgjær.

♥ Hvis du vil korte ned på hevetiden og kaldheve deigen i 3-4 timer i stedet for over natten, kan du øke mengden gjær til 25 g fersk gjær eller 2 ts tørrgjær.

♥ Pass på at bakebollen du bruker er stor nok til at deigen kan heve i den over natten. Jeg brukte en bolle som rommer 3 liter, og det holdt såvidt.

♥ Denne deigen skal være så klissete at den lett kan røres sammen med en sleiv eller stor skje. Tilpass mengden mel og vann hvis nødvendig.

♥ Husk at denne deigen på ingen måte skal knas eller eltes. Til det vil den være alt for løs og klissete. Den kalde deigen skal bare deles i passe store emner, som legges rett på stekeplaten. Dermed bevares all luft i den kaldhevede deigen. Så lenge du har nok mel på bordet og hendene til at du får dekkes overflaten av deigen med mel, går det greit at deigen inni er bløt og klissete.

♥ Rundstykkene stekes rett etter utbaking og trenger ikke å etterheves.

♥ Det er viktig at disse rundstykkene stekes på høy varme for å unngå at de blir helt flate. Skru ovnen opp til maks, 240°C - 250°C, og bruk gjerne varmluft.

♥ Rundstykkene smaker aller best samme dag. De er perfekte til frokost og lunsj, men også som tilbehør til middag og til kvelds. De du får til overs, kan oppbevares innpakket i plast, men da vil overflaten miste sprøheten. De kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eltefrie-kaldhevede-rundstykker