Lettlagde rundstykker for late sommermorgener.

Jeg kan like gjerne innrømme det først som sist. Jeg er litt lat. Og selv om jeg elsker å bake, så synes jeg det kan være litt pes å dra fram kjøkkenmaskinen, særlig her på hytta. Løsningen er enkel, men genial! (Nei, nei, ikke frossen rundstykker;) Om kvelden finner jeg frem en bakebolle som jeg setter på en kjøkkenvekt. Oppi den tar jeg først:

3dl kaldt vann

1/2 ts tørrgjær som jeg rører ut i vannet.

Så veier jeg opp

100 gram sammalt rug, grovmalt

290 gram siktet speltmel (bruk hvete om du vil)

Tilsett så

1ts salt og

1ts sukker

Dette rører jeg bare sammen med en sleiv før jeg dekker bollen med plastikk og setter den på benken natten over.

Neste morgen legger jeg et bakepapir på kjøkkenbenken og strør godt med mel på papiret. så hvelver jeg deigen over (bruk slikkepott) og bretter deigen på langs.

Da er det bare å pensle med vann og strø over frø/kjerner etter ønske, så setter jeg inn et stekebrett i ovnen og

skrur termostaten på 275 grader. Etter 30 min deler jeg deigen i 8-10 biter (skarp kniv) og med litt innsatsvilje bakser jeg emnene over på det brennhete stekebrettet og steker de midt i ovnen på 250grader i 10, 11, 12 minutter. Rundstykkene skal være gyldne og ha en hul lyd når du banker på dem. Kjør på!:)