

Helt streite rundstykker – kjekt å ha.

Høstferien har bikka halvveis, men jeg lar meg ikke affisere av hverdagsangsten. Ikke ennå i allefall. Ute skinner solen og jeg skal snart rusle ned på den lokale kafeen og spise lunsj med en god nabo. Jeg er litt venner med høsten i år, merker jeg. Dvs, det er vel alt det kalde som venter som gjør at jeg ofte tenker på høsten med misnøye. Men det er jo egentlig litt urettferdig. I fryseren har jeg i hvertfall **skikkelig gode** rundstykker nå, hva som enn venter i ukene fremover. Morgengretne barn? Rundstykker i matboksen. Dårlig vær? Rundstykker til den rykende varme suppen. Søndagsdeppa med mandagsangst? Rundstykker til frokost. Sur mann? Hiv frosne rundstykker på han.



Høstgutta <3

Helt streite rundstykker:

900 gr hvetemel

100 gr sammalt hvete, grov

6 dl fingervarmt vann

0,5 dl h-melk, men jeg brukte matfløte denne gangen

10 gr salt

25 gram gjær/halv pakke tørrgjær

1 ts flytende honning

sesam og solsikkefrø til pønt

litt meierismør til pensling

1. Ha gjær, salt, honning og litt av vannet i en bakebolle, gjerne kjøkkenmaskin.

2. Rør ut gjæren.

3. Ha i resten av vannet og de andre ingrediensene og kjør på lav fart i fem minutter (eller kna deigen klike there is no tomorrow) Kjør så på full speed i to minutter.

4. Sett deigen under plast og la den heve til dobbel størrelse.

5. Ha deigen på et så vidt melet bakebord og del i 20 emner og form til runde boller.



5. Finn to skåler og ha vann den ene og frø i den andre.



6. Dypp den ene siden av rundstykket i vannet og dypp den så i frø, da fester frøene seg skikkelig.



7. Sett rundstykker til heving under plast på et papirkledd stekebrett til dobbel størrelse og sett ovnen på 200 grader.



8. Pensle mellom rundstykkene med smeltet smør så de ikke skal henge sammen når de hever. Jeg er lazy mama og gidder sjelden å steke flere brett hvis jeg får plass til alle på ett. De blir kanskje litt firkantete og rare, men det er også en viktig fordel som min elskede mamma lærte meg. Nemlig at rundstykkene hjelper hverandre opp når de hever og det samme når de steker i ovnen. Resultatet er spesielt luftige rundstykker.



9. Stek rundstykkene midt i ovnen i ca 15 minutter eller til du hører en hul lyd når du banker på de.

10. Avkjøl på rist.



