Rundstykker med en liten tvist

Nå trodde du sikkert at dette skulle være et innlegg om Twist. At jeg hadde bakt rundstykker og lagt en Twist inni feks. Eller at jeg skulle fortelle deg hvilken Twist som var min favoritt, slik at du kunne vite om vi var twistkompatible. Eller kanskje at dette kunne være et innlegg hvor jeg forsøkte å få ordet Twist flest ganger inn i færrest mulige linjer. Men egentlig kom jeg bare over en oppskrift på rundstykker med to litt merkelige ingredienser hos Passion for baking. Også hadde jeg tilfeldigvis disse to ingrediensene for hånden, så da måtte jeg bare teste det ut. Og luftigere rundstykker skal du grave langt ned i Twistposen for å finne.

Rundstykker med potet og fetaost:

12 stk

50 g fersk gjær
2 ½ dl lunken melk
1 ss sukker
½ dl solsikkeolje
100 g fetaost, smuldret (jeg brukte en Apetina fetaost med små biter av soltørket tomat som jeg bare lot oljen renne av)
1 middels kokt potet, revet
ca 400 g hvetemel
1 ts salt
evt frø og egg til pensling
Varm melken til den er litt over lunken og ha i en bakebolle med 25 gram smuldret gjær. La det løse seg opp litt. Ha så i resten av ingrediensene. Prøv deg frem med mel. Deigen skal så vidt slippe bollen når du/bakemaskinen har eltet en stund. La heve til dobbel størrelse, ca 45 minutter. Bak så deigen ut til 12 runde rundstykker som du legger på et bakepapirkledd stekebrett. La etterheve ca 30 minutter. Pensle så evt med et lett sammenvispet egg og strø over frø. Stek på 200 grader til de har fått en gylden farge og har en “hul” lyd når du banker på dem (ca 10 minutter). Avkjøl på rist. Og du, hvis du lurte, kokos er min Twistfavoritt.