

Førjulstid hos Bollefrua (samt oppskrift på supergode julefrokostrundstykker)

Frua har ferie og godt er det. Den første feriedagen tilbringes (utmattet) tidvis i sengen med små utflukter (frokost på The Nighthawk Diner) og prosjekter. Jeg ligger sånn halvgreit an. Ideelt skulle jeg vært ferdig med alt, men prokrastineringsgenet mitt tillater det bare ikke. Følgende er gjort: Gaver er kjøpt og delvis pakket inn, konfekt laget, julekort (nesten) ferdig skrevet, pepperkaker bakt og julefrokostrundstykker står i skrivende stund til heving. Dette gjenstår: Bake havrekjeks (i morgen?), pakke inn resterende gaver, kjøpe juletre, pynte huset (og juletre), handle mat og skrive noen siste julekort. Oppdateringer vil komme fortløpende de neste dagene: Will I make it till Monday?

Solsikkerrundstykker:

til 24 små eller 18 store

7 dl vann, ca 30 grader

ca 850 gram hvetemel

100 gram sammalt rug, grov

300 gram solsikkekjerner

1 ss grovt havsalt

25 gram fersk gjær

Ha alle ingrediensene med unntak av 50 gram solsikkekjerner og 30 gram av hvetemelet i en kjøkkenmaskin og elt i ca 10 minutter. Dekk så deigen med plast og la heve til dobbel størrelse (ca 60-90 min). Ha deigen på et melet bakebord og del i ønsket antall emner. Jeg formet noen til avlange rundstykker som jeg dyppet i en skål med vann og så rullet i en skål med solsikkefrø før jeg la de på et stekebrett kledd med bakepapir. Resten av emnene delte jeg i en stor og en

liten kule. Den store skar jeg et kryss i før jeg trykket den lille kulen oppå. En litt annen vri på den klassiske rundstykkeformen. Så satt jeg dem til etterheving under plast, 30-45 minutter. Stek rundstykkene i 10-15 minutter på 220 grader. (Midt i ovnen). Avkjøl på rist og frys de gjerne ned og kos deg utover i julen. Eller gi de bort som en finfin julegave til den som har alt (unntatt solsikkerundstykker).





Ekteparet Bolle på førjulsfrokost



Nighthawk breakfastbrunch



Kanke spise amerikansk frokost uten pannekake vel..



Også nisser må sove
litt i førjulsstria.



Også Bollefruer kan ha julekalender...



...sjokoladekalender, of course. ;)



Trøtt nissegutt #2

Oppskriften fant jeg hos Trines fine matblogg.