Enkle grove rundstykker. Helt sjef.

Forrige uke kom sjefen min bort til meg og sa: *“Kan du ikke lage noen grove rundstykker til bloggen som til og med jeg kan få til?”* Jeg vet ikke hvordan det er der du jobber, men på min arbeidsplass gjør vi i allefall som sjefen vår sier. Det finnes et hav av oppskrifter på grove rundstykker, men jeg har valgt en enkel versjon med få ingredienser som det er lett å få tak i. Vi kaller det tilpasset opplæring.

Rundstykker med høy måloppnåelse:

3 ½ dl vann (godt lunkent)
1/2 pk fersk gjær eller ca en halv pose tørrgjær
250 g siktet hvetemel
250 g sammalt hvete, grov
1 ts salt
2 ts sukker
3 ss smeltet meierismør (evt 3 ss olje) + litt ekstra til å smøre langpannen med

vann til pensling og feks valmuefrø til å strø over

Det er to viktige faktorer når man skal bake. Det ene er å ikke bruke for varm væske. For kald er ingen krise, hevingen tar bare lenger tid, men for varm er regelrett henretting. Det andre er å ikke bli fristet til å bruke for mye mel fordi deigen virker litt klissete. Klissete er bra! Når du nå har disse to fakta på bordet er det bare å sette i gang.

Ha gjær, vann, sukker og salt i en eltemaskin og la gjæret løse seg litt opp. Tilsett resten av ingrediensene og la maskinen gå til deigen vegynner å slippe kantene. (ca 7 minutter). Hvis deigen er veldig våt, kan du tilsette et par ss siktet hvetemel. La deigen heve under plast i minimum 30 minutter eller ca til dobbel størrelse. Ha deigen på benken (evt med et par ss mel hvis den er helt uhåndterbar klissete) og kna den litt sammen så luften går litt ut av den. Del i 12 emner og trill til runde rundstykker. Smør en langpanne med et godt lag smeltet smør og legg rundstykkene på rekke og rad. Gjenta heving under plast i ca 30 min. Pensle med vann eller egg om du vil spandere ett. Strø over ønsket frø. Stek midt i ovnen på 225 grader i 10-15 minutter. De er ferdige når du hører en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist.