

# Nybakte rundstykker til frokost? Magic in the night!

Det er mandag, det er påske og barna og jeg har fri. Vi har ennå ikke flyttet hjem, det gjenstår fortsatt noen småting i leiligheten. Som den høytidsjunkie jeg er, finner jeg det litt deprimerende å ikke ha påskepynten min tilgjengelig. De to kyllingene fra årets produksjon i barnehagen, monner liksom ikke helt. Særlig ikke etter at øynene deres datt av.



I et forsøk på å skape litt påkestemning (mest for meg selv), serverte jeg nybakte rundstykker til frokost. Og nå tenker du sikkert at jeg var villig til å ofre nattesøvnen min for å fylle huset med duften av gjærbakst, men da tar du selvfølgelig feil. Deigen lagde jeg i går kveld, bakte ut runstykkene og satt de i kjøleskapet over natten. Da jeg sto opp tok jeg rundstykkene ut på benken, satt ovnen på 225 grader og tenkte litt på livet og døden (Ja, døden. Det er jo tross alt påske!) de ti minuttene det tok for ovnen å bli varm. Så var det jo bare å steke rundstykkene mens jeg dekket bordet og verre var det faktisk ikke. ☐

## **Dette trenger du for å surrender to the magic in the night:**

(9 stk)

0,25 pakke fersk gjær

3 dl kaldt vann

ca 450-500 gram mel (Tipper jeg brukte ca 350 gram siktet hvetemel og resten sammalt hvetemel)

2 ss olivenolje

1 ts sukker

1 ts salt

evt frø til pynt

**Dag 1:** Ha alle ingrediensene i en kjøkkenmaskin og elt i 3-4 minutter til deigen er smidig og ikke direkte klissete. Bak ut rundstykkene og legg de ganske tett på bakepapir. Jeg brukte en firkantet kakeform, men det går sikkert bra å bruke en rund også. Sett hele smørja i kjøleskapet og se på påskekrim.

**Dag 2:** Ta rundstykkene ut på benken og sett ovnen på 225 grader. La de stå ute i ca 10 minutter mens ovnen blir varm. Pensle med vann (eller sammenvispet egg) og strø over ønskede frø. Stek i 10-15 minutter midt i ovnen. Ta så formen ut og hepp hele bakepapiret med rundstykkene på ut og sett de tilbake i ovnen i noen minutter. Dette gjør jeg fordi kantene kan være litt myke selv om resten av rundstykkene er ferdige. Avkjøl på rist.



PS! Oppskriften fant jeg hos [Borte Borte Hjemme](#), fiiiine bloggen.