# De enkleste rundstykkene til helgefrokosten

Det er fredag, det er april og det snør. Sometimes it snows in April. Når det er kaldt ute, er det desto bedre å kose seg inne. Silver lining, ok? Mitt heiteste helgetips er disse superenkle og digge rundstykkene. Rør sammen deigen i dag og så er du golden i morgen.

**Fine no knead rundtstykker:**

*3 dl vann*
*0,5 ts tørrgjær*
*390 gram hvetemel*
*1 ts salt*
*1 ts sukker*

Dag 1: Rør raskt sammen alle ingrediensene i en bolle. Deigen blir temmelig klissete. Dekk bollen med plast og la den heve på kjøkkenbenken natten over.

Dag 2: Ha raust med mel på et bakepapir og hell deigen utover. Brett deigen på langs med en slikkepott og hendene dine.

Den skal hvile der i 30 minutter. (Vil du ha frø på, pensler du deigen med vann nå og strør frø over). Sett et stekebrett inn i ovnen og sett ovnen på 275 grader. Når det er gått en halvtime skrur du ovnen ned til 250, tar det brennhete stekebrettet ut av ovnen, deler deigen i ca 8 emner og bakser de over på brettet etter som du skjærer de opp.

LITT rustikk utseende blir det, men dèt tåler du.

Stek i ca 10 minutter til de er litt gyldne og har en hul lyd når du banker på dem.

Hvis du vil ha en grovere variant av disse kan du ta en titt på denne oppskriften.