

Urtesnurrer med vårløk og sesamfrø

I dag har jeg ingenting å si. Hjernen min har tatt ferie og er tom for alle slags fine og dumme tanker. Sanseapparatet min fungerer derimot (fortsatt) og kan rapportere om varmt vær, lyden av en liten bris og barn som leker (etter at de har blitt nektet tilgang på ipad) og blått hav (men ikke så langt du kan se. Derimot har vi jord der blomster gror, kan du ønske mer?).



Urtesnurrer – perfekt til piknik på hjerneløse sommerdager:

(ca 12 stykker, avhengig av størrelse)

litt over 1 dl fingervarmt vann

1 pakke tørrgjær

1 ts salt

2 ts sukker

ca 3 dl hvetemel

4 ss kaldt smør i terninger

1 egg + 1 eggeplomme

nesten 2 dl sammalt hvete (grov eller fin)

3 vårløk, hakket

en stor neve friske urter, jeg brukte basilikum, koriander, persille og rosmarin

3 ss olivenolje + litt til pensling

1 dl sesamfrø

havsalt (til å strø over)

1. Ha vann, gjær, salt og sukker i en liten bolle og la stå til blandingen skummer, ca 10 minutter.

2. I en bakebolle (til kjøkkenmaskin) har du resten mel, egg, smør og egg. Tilsett gjærblandingen og elt til du har en smidig deig. (Hvis du ikke har maskin må du smuldre smøret i melet med fingrene før du har i gjærblanding og egg).

3. La deigen heve til dobbel størrelse (under plast) eller ca en time.

4. I mens har du olje, urter og vårløk i en kjøkkenmaskin med kniv eller bruk stavmikser. Mos til en glatt røre. Ha i sesamfrø og bland.

5. Kjevle den hevede deigen til et rektangel, ca 50×25 cm. (Punkter deigen først).
6. Smør utover urteblandingen.
7. Rull deigen sammen på langsiden og skjær i 12 skiver.



8. Sett ovnen på 200 grader. Legg snurrene på et bakepirkledd stekebrett og sett til etterheving, under plast, i 20-30 minutter. Pensle med litt olivenolje og strø over litt havsalt. Stek midt i ovnen i ca 15 minutter eller til gyldne. Snurrene skal ha en hul lyd når du banker på de, da er de ferdige. Avkjøl på rist.

