Bollefruas beste festrundstykker



Denne søndagen kunne alt fort gått skikkelig galt. Vi hadde vært altfor sent oppe, minstemann er syk og ute regner det så mye at snøen på bakken ser livet sitt passere i revy. Men så ble alt bare fint. Blide barn som leker uten å krangle, mann som serverer kaffe på senga og støvsuger. Og selv? Selv har jeg levd sakte, gått tur i regnværet og samlet på lykkelige sekunder.

Vi startet dagen med disse festrundstykkene til frokost og de ER virkelig festlige. Luftige, men med samme konsistens som hveteboller. Skorpen er usedvanlig sprø og står i deilig kontrast til den myke innsiden. Kanskje var det rundstykkene som reddet dagen? I såfall skal jeg servere de mye, mye oftere.

Festrundstykker:

(ca 30 store rundstykker)
8 dl melk
250 gram smør
3 dl vann

2 ss sukker
2 ts salt
3 egg
100 gram gjær (2 pakker)
1,6 kg siktet hvetemel
egg til pensling
valmuefrø

Kok opp vann, smør og melk og avkjøl. (Væsken skal være kroppstemperert). Ha melkeblandingen i en eltebolle og rør ut gjæren i væsken. Tilsett resten av ingrediensene og elt til deigen slipper bollen. Hvis deigen er veldig fuktig kan du tilsette 2-4 dl mer mel. Men deigen blir mindre klissete etter at den har hevet. Hev en times tid, punkter gjerne deigen (slik at den faller sammen) et par ganger underveis. Bak ut rundstykker og ha de på bakepapirkledde stekebrett. Sett ovnen på 170 grader varmluft. Etterhev under plast i 30-40 minutter. Pensle med egg og strø over valmuefrø. Stek midt i ovnen i ca 15-20 minutter eller til de er gyldne og har en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist.



Oppskriften fant jeg i brødboken til Bodil Nordjore.