

Eltefrie baguetter med hasselnøtter og rosmarin



God søndag! I helgen har vi vært på hytta og feiret yngstemanns femårsdag og min, eh, bursdag. ☐ Ved siden av de obligatoriske pølsene, laget jeg også noen småretter. Disse deilige baguettene serverte jeg med noen gode oster og litt druer. Deigen satt jeg kvelden før og den krever ingen elting. Supert når du vil servere hjemmebakket, men ikke har mye tid eller overskudd! (Noe jeg strengt tatt sjelden har..). Baguettene smaker dessuten godt med pålegg eller som tilbehør til salat eller suppe.



Hasselnøttbaguetter med sprø skorpe:

(4 stk)

25 g gjær (evt 1/2 pakke tørrgjær)

5 dl kaldt vann

1 liten ss havsalt

2 ss olivenolje eller rapsolje

1 dl grovhakkede hasselnøtter

1/2 ss finhakket rosmarin

11 dl siktet hvetemel eller spelt

Ha kaldt vann i en bakebolle og smuldre i gjæren. La stå noen minutter til gjæren løses litt opp. Tilsett olje, salt og hasselnøtter. Ha i mel litt etter litt og rør sammen til en klissete deig. Dekk med plast og sett i kjøleskapet over natten eller 8-12 timer. Neste dag har du godt med mel på kjøkkenbenken før du tipper deigen oppå. IKKE ELT. Legg bakepapir på et stekebrett. Del forsiktig deigen i fire like store deler, og form til avlange baguetter ved å vri litt på de. Legg baguettene over på stekebrettet. Sett ovnen på 250 grader og la baguettene heve under plast i 20-30 minutter. Pensle med vann og strø over litt mel. Stek midt i ovnen i 15-20 minutter eller til de er gyldne og får en hul lyd når du banker på de. Avkjøl på rist. Spis!



Ps. Baguettene kan fint fryses. ☐