

Enkle, eltefrie tebriks



Skal jeg fortelle deg en hemmelighet? Sikker? Det er ikke sikkert du er så imponert over meg etterpå, men nå er du advart. Det har seg nemlig slik at Bollefrua, og hennes familie, titt og ofte spiser kjøperundstykker til frokost i helgene. Og vi liker det. Særlig barna. Så fritt frem for ferdigbakst i ny og ne, jeg dømmer ingen.

MEN. Aller best liker jeg hjemmelaget og helst så ferskt som mulig. Så har du tid og krefter, så prøvde du disse supergode frokostbrødene (eller tebriks) som er så enkle at de nesten lager seg selv. Men bare nesten da. ☐

Du trenger:

(ca 8 stk)

4 dl vann, lunkent

12 g fersk gjær (¼ pose tørrgjær)

1 $\frac{1}{2}$ ts salt
1 $\frac{1}{2}$ ss (flytende) honning
3 dl sammalt rug, fin
 $\frac{1}{2}$ dl sammalt hvete, grov
5,5 dl siktet hvetemel

solsikke eller gresskarkjerner til pynt

Lag deigen kvelden før. Ha lunkent vann i en bolle og tilsett gjær. Rør rundt og la det stå å godgjøre seg et par minutter. Ha så oppi honning, salt, og det grove melet. Fortsett med det fine melet og rør til du har en halvfast, klissete deig. Dekk bollen med plast og sett i kjøleskap natten over.

Neste morgen har du mel på benken og heller deigen (som nå har hevet seg betraktelig) på benken. Strø over litt mer mel over deigen og kjevle til en leiv på ca 25×55 cm. Brett så deigen på langsiden, så du nå har en leiv som er ca 12,5×55 cm. Skjær deigen i 8 "firkanter" og legg over på et bakepapir. La heve under et rent kjøkkenhåndkle i 30 minutter. Sett et stekebrett i ovnen og en liten ildfast skål med kaldt vann. (Sett vann i bunnen av ovnen). Vannet gir litt damp, som igjen gir sprø skorpe. Skru ovnen på 250 grader.

Når tebriksene er ferdig hevet, pensler du dem med vann og strør over ønskede frø. Ta det brennvarme stekebrettet ut av ovnen og skli bakepapiret med tebriksene forsiktig over på brettet. Stek midt i ovnen i ca 12-15 minutter. Avkjøl på rist. Spis.

