

Mammas hjemmelagde rundstykker (trinn for trinn)



Da jeg var liten, i riktig gamle dager, bodde jeg i et stort hvitt hus, i en stor hage med epletrær. Hagen var innrammet av syrinbusker som skjulte oss for verden omkring. Foreldrene mine hadde ikke så mye penger, men det veide de opp for med kjærlighet, tid og tilstedeværelse. Det store huset i den vakre hagen var gammelt, trekkfullt og iskaldt om vinteren (det gjaldt å kle på seg ved den store vedovnen i spisestuen). Men ingen hadde så høyt og vakkert juletre som oss (det måtte dobbelsikres til en skrue i taket) og takhøyden var høy på alle andre måter også, i det store hvite huset.

Dette visste barna i nabolaget. De visste også at mammaen min tilfeldigvis bakte de beste rundstykkene i hele Bærum. Derfor

lagde hun alltid store porsjoner, slik at mange barnehender kunne løpe lykkelig ut i hagen med nybakt gjærbakst med smør og ost eller nyrørt bringebærsyltetøy.

I dag skal jeg dele oppskriften med deg. Trikset er akkurat passe mel, masse smeltet meierismør i langpanne og mellom emnene (før steking) og at de legges tett slik at de "hjelper" hverandre opp når de stekes.

Rundstykkene er ikke nødvendigvis så pene, men TRØ MEG. Dette veies opp i smak og konsistens. Gled deg!

Du trenger:

(ca 52 rundstykker)

1 liter skummet melk

2 pk fersk gjær (100 gram)

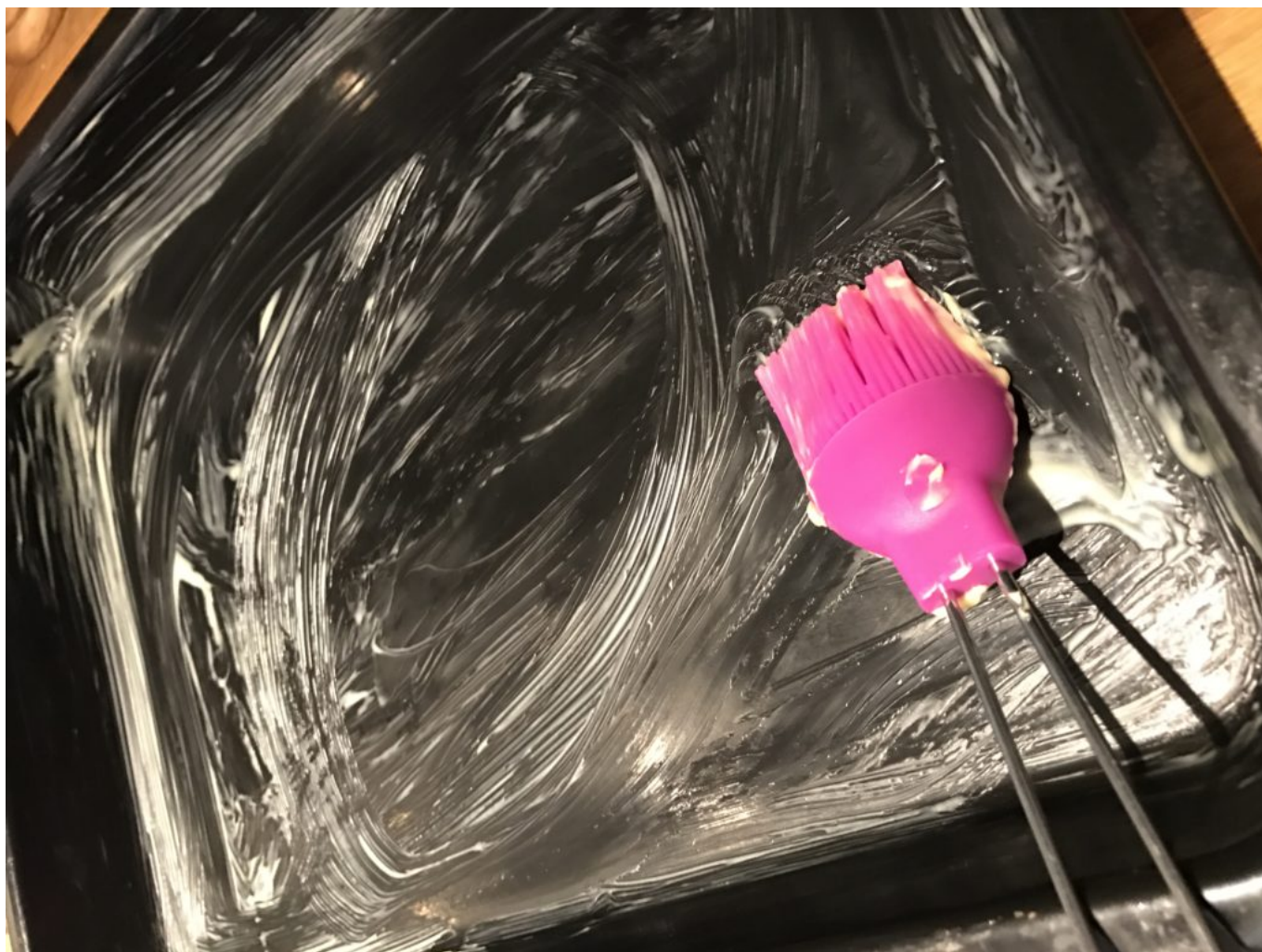
1,5 ts salt

1550 g siktet hvetemel

60 g meierismør (+ekstra til smøring av langpanner)

Slik gjør du:

Finn frem to rene langpanner/stekebrett (samme størrelse som ovnen din), og smør dem med et RAUST lag smeltet meierismør. Smøret gir god smak til rundstykkene, så don't be shy. ☐



Smuldre gjæren i en eltebolle og tilsett saltet

Ha smøret i en gryte og smelt på lav varme. Når smøret er smeltet har du i melken og varmer opp til den er lunken, men ikke varm.

Hell melkeblandingen over gjæren og rør litt til gjæren nesten er løst opp. Tilsett ca halvparten av melet og elt på lav hastighet. Fortsett å tilsette mel til deigen "slipper" sidene av bollen, men du trenger altså omtrent 1,5 kg mel. Elt deigen tilsammen i ca 10 minutter (med maskin, minimum 15 min for hånd). Sett deigen til heving under plast i ca 40 minutter eller til dobbel størrelse. Det er en del gjær i denne oppskriften, så det pleier å gå radig.





Når deigen er ferdig hevet, har du den på benken og knar den lett. Del i to like store leiver.



Rull hver leiv til en pølse og del i 24 emner, ca like store.
Rull emnene til boller og legg i den smurte langpannen, 4 i bredden og 6 i lengden.



Smør godt med smeltet meierismør mellom alle bollene slik at de er enkle å få fra hverandre når de er ferdig stekt. Gjenta dette med begge leivene og langpannene. La etterheve under plast i ca 40 minutter.



I mellomtiden varmer du ovnen til 250 grader (vanlig over- og undervarme), eller så høyt ovnen din går (noen går ikke så høyt som 250, men altså maks 250). Stek ett brett om gangen, midt i ovnen i ca 10-12 minutter. (Litt avhengig av din ovn). Rundstykkene er ferdige når de er gylne og har en hul lyd når du banker på dem.



Avkjøl på rist. KOS DEG.

ps. Rundstykkene er supre å fryse.

