

# 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)*

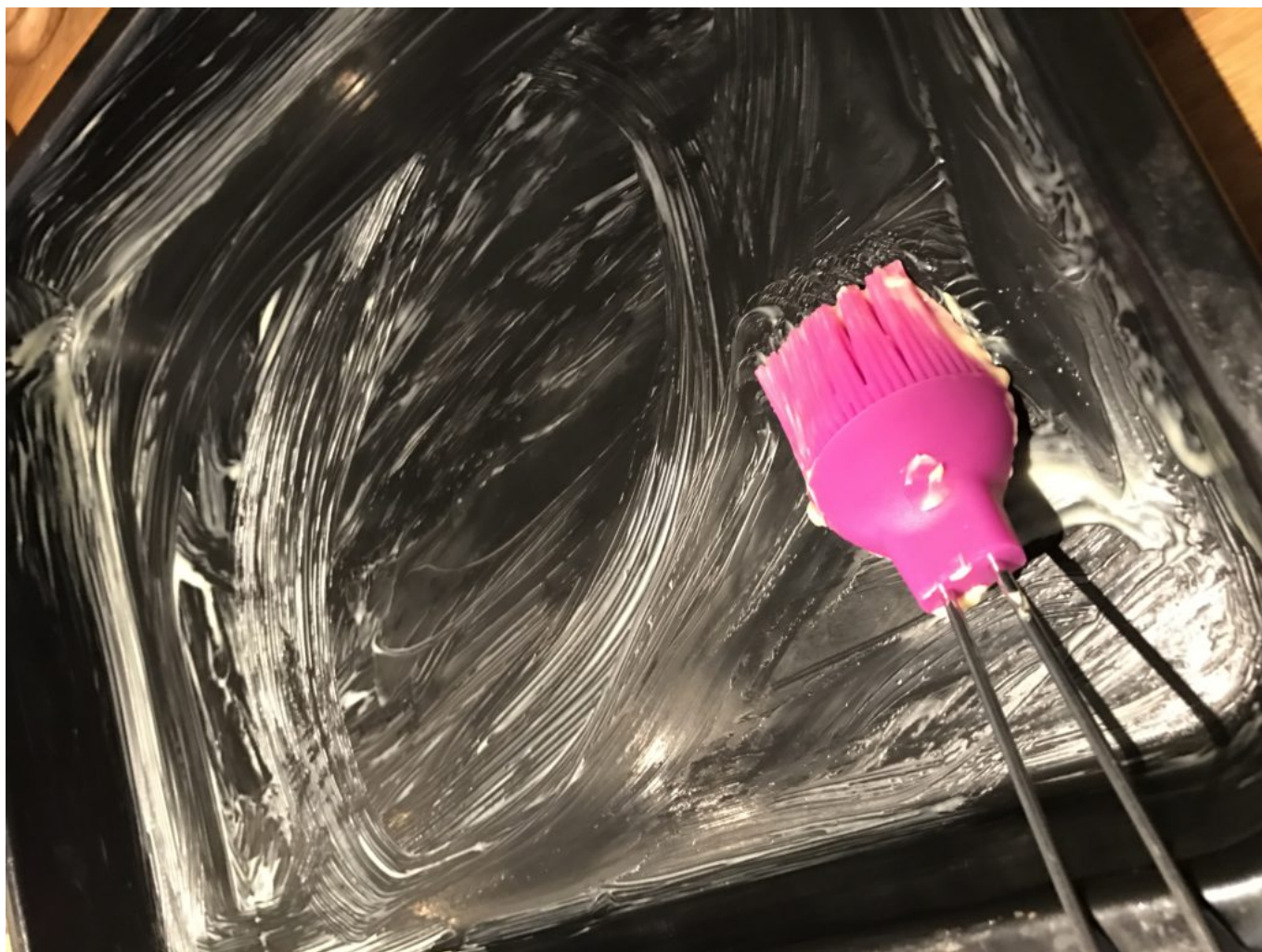
*1,5 ts salt*

*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 melkeblanding 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.



---

**Saftig jaffakake**



I kveld slår jeg et slag for de små tingene. Ting som er (nesten) gratis og som gjør livet (mitt) verdt å leve:

- at det endelig er lyst når jeg leverer og henter i barnehagen
- fuglesang
- solen som varmer i husveggen
- boken jeg akkurat har begynt å lese
- lyden av smeltet snø som drypper fra taket
- den første kaffekoppen om morgenen
- en uventet klem (Jepp! Klem meg i vei)
- når snuppa plutselig sover en time lenger enn hun pleier
- et stykke lun jaffakake





**For å lage den trenger du:**

**Til kaken:**

*140 g mykt meierismør*

*200 g siktet hvetemel*

*2 ts bakepulver*

*200 g sukker*

*3 store egg*

*6 ss melk*

*finrevet skall av 1 (økologisk) appelsin*

**Appelsinlake:**

*3 ss appelsinsaft (fra appelsinen du tok skallet fra)*

*50 g sukker*

*evt ca 50 g mørk sjokolade (til å ringle over), kan sløyfes*

**Slik gjør du:**

Sett ovnen på 180 grader, over- og undervarme.

Kle en brød form (1,5 L) med bakepapir.

Ha alle ingrediensene i en bakebolle og pisk (jeg bruker elektrisk visp) til alt er godt blandet.

Tipp røren over i brødformen og glatt toppen ut med en slikkepott.

Stek midt i ovnen i ca 35-40 minutter, min var ferdig etter 37 minutter. Ta kaken ut og sett formen på en rist.

Mens kaken steker har du sukker og appelsinsaft i en liten gryte. Varm forsiktig opp til sukkeret løser seg opp.

Hell/fordel appelsinblandingen over toppen av kaken med en gang du tar den ut av ovnen.

La kaken avkjøle i formen i ca 10-15 minutter før du forsiktig løfter den ut og lar den avkjøle helt på rist.

Smelt sjokoladen og ringle over før servering.

KOS DEG.



---

**Verdens beste brytebrød!**





Hallo? Vet du hva? At det går an! Tenk at bare ved å rive litt gulrot og slenge sammen noen få ingredienser, så blir du belønnet med et saftig, mykt og vanvittig smakfullt brød! Og i denne oppskriften trenger du ikke en gang skitne til kjøkkenbenken din med deigrester som er vanskelig å vaske bort. Det er bare å slenge deigen rett i langpannen og snitte deigen i biter før du etterhever den. Enkelt og VELDIG godt. ☐

#### **Du trenger:**

*1 pk tørrgjær*

*5 dl lunken melk (jeg pleier å lunke den i en gryte)*

*½ dl rapsolje eller annen nøytral olje*

*3 dl finrevet gulrot*

*1 ts salt*

*½ dl honning*

*1 dl havregryn*

*ca 12,5 dl siktet hvetemel*

*gresskarkjerner og havsalt, til å strø over*

## Slik gjør du:

Du trenger en liten langpanne på ca 28×40 cm. Kle den med bakepapir.

Ha alle ingrediensene i en eltebolle og elt deigen godt i ca fem minutter. Det gjør ingenting at deigen er litt klissete. La deigen heve under plast i ca 50 minutter. Bruk en slikkepott og tipp deigen over i langpannen. Ha litt mel på hendene og klapp deigen jevnt ut i formen. Prikk deigen overalt med en gaffel og bruk en deigskrape eller lignende til å dele leiven i ca 24 ruter. Etterhev under plast eller rent håndkle i omtrent 30 minutter. Forvarm ovnen til 225 grader. Pensle brødet med litt vann og strø over havsalt og gresskarkjerner. Stek brødet midt i ovnen i ca 18 minutter, brødet er ferdig når det er gyllent og har en hul lyd når du banker på det. Avkjøl på rist. KOS DEG.



Oppskriften har jeg fra Tidningen Hembakat

---

## Krabbesandwich (perfekt til "Afternoon tea")



Jeg er brakkesjuk. Jeg er så brakkesjuk som bare en sliten trebarnsmamma kan være etter å ha vært sperret inne med en febersyk liten snupp. Jeg vil ut! Jeg vil leve litt! Det trenger ikke være stort. Ingen fallskjermhopp eller Hvithai-dykking. Kanskje bare en tur til London eller i det minste en hyggelig ettermiddag på Bristol med noen venninner. Der serverer de nemlig Afternoon tea og det er min all time favorite! I mellomtiden får jeg heller lage min egen supergode krabbesandwich. OG være takknemlig for den lille kroppen som



mest av alt i hele verden bare vil ligge i mitt fang. Er ikke dårlig bare det. ☐

**Du trenger:**

*200 g hvitt krabbekjøtt*

*6 ss majones*

*finrevet skall av ca 1 sitron+en skvis sitronsaft*

*en håndfull gressløk, finhakket*

*9 skiver godt brød*

*0,5 agurk, skåret i tynne skiver på en ostehøvel*

*nykvernet pepper*

*evt salt*

**Slik gjør du:**

Rør sammen krabbe, majones, sitronskall, gressløk og smak til med sitronsaft, pepper og evt litt salt.

Smør brødsnivene med smør. Fordel krabbeblandingen på 3 av brødsnivene. Legg brødsniv på toppen av krabberøra med smørsiden opp. Fordel agurkskiver over der igjen og avslutt med brødsniv, smørsiden ned. Skjær vekk skorpene (frivillig) og del i to slik at du får seks trekant.

KOS DEG.

Oppskriften fant jeg hos BBC good food



---

**Luftige hamburgerbrød**



I kveld får du oppskriften på enkle, luftige hamburgerbrød som selvfølgelig også er like gode med pålegg. Hiv de du ikke spiser i fryseren. ☐

**Du trenger:**

(ca 15 stk)

*25 g fersk gjær (evt 0,5 pose tørrgjær)*

*3,5 dl lun kent vann*

*500 g siktet hvetemel*

*2 ss olivenolje*

*1 ts salt*

*evt pisket egg/melk til pensling*



*evt sesamfrø til topping*

### **Slik gjør du:**

Løs gjæren opp i vannet i en eltebolle. Tilsett så mel, salt og olje og elt deigen i ca 10 minutter. Sett til heving under plast til dobbel størrelse (40-60 minutter). Deigen skal være ganske fuktig.

Del deigen i ganske små emner (15 stk), med mindre du ønsker veldig store hamburgerbrød, og form til runde boller. Legg dem på et stekebrett kledd med bakepapir og trykk dem litt flate.

Sett ovnen på 225 grader

Etterhev under plast i ca 30 min eller til dobbel størrelse før du evt pensler dem og strør over frø.

Stek midt i ovnen i ca 12 minutter eller til de er gylne og har en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist.

Kos deg.



---

**Verdens beste scones!**



Det var den høsten.

Den høsten da vi flytta. Og barna endelig fikk en trampoline.

Den høsten Jens begynte å ha mellomrom mellom ordene når han skrev og Iben begynte i barnehage.

Den høsten Samuel lærte å tegne med skygge og jeg oppdaget at det finnes et verdig liv etter førti.

Den høsten jeg plantet blomsterløk i min egen hage og begynte å glede meg til våren i samme stund.

Det var den høsten da vinteren kom så himla tidlig. Det falt snø på Halloween-gresskarene og Amerika valgte Trump som



president.

Denne høsten vil jeg huske. Som travel. Som slitsom. Som søvnløs. Som lykkelig. Som livet.

Og som den høsten jeg fant oppskriften på verdens beste scones.

### **Du trenger:**

(ca 15 stk)

*450 g siktet hvetemel + 50 g til utbaking*

*80 g sukker*

*80 g mykt smør*

*5 ts bakepulver*

*2 egg*

*ca 2,5 dl melk*

*sammenvispet egg til pensling*

### **Slik gjør du:**

Sett ovnen på 225 grader.

Kle et stekebrett med bakepapir.

Ha mel og smør i en bolle og rør med feks en tresleiv til alt har en smulete konsistens. Tilsett sukker, egg og bakepulver og bland sammen igjen. Ha så i melken og rør til en ganske klissete deig.

Mål opp 50 g mel og ha mesteparten på benken. Hell deigen på melet og topp med resten av melet. Brett deigen halvveis og snu den 90 grader. Brett igjen og snu igjen. Gjenta dette noen ganger til det meste av melet er arbeidet inn i deigen. (Men ikke overarbeid deigen). Denne metoden gir veldig luftige

scones!

Klem/klapp deigen utover til den er ca 2,5 cm tykk. Stikk ut rundinger med et lite glass eller hjerter med en pepperkakeform. Klem deigrestene sammen igjen og stikk ut til det ikke er mer deig igjen. Legg på stekebrettet. Pensle med egg.

Stek midt i ovnen i ca 12-15 minutter. Avkjøl på rist.

Kos deg.





Oppskriften er fra Paul Hollywood.

---

# “Blondies”-kake med kvikk-lunsj, smørbukk og havsalt



Vinteren har kommet til Oslo. Og til det lille, røde huset vårt. Vi har gjort som vi alltid gjør. Bare hundre ganger verre fordi vi akkurat har flyttet: Hvor er votter? (*Aner ikke. Var det ikke du som pakket dem?*) Hvor er vinterdress? Har vi vintersko som passer? (*Nei, selvfølgelig har vi ikke det*) Hvor er posene med aprikosene? (*Hæ?!*) Jeg er sikker på vi hadde dem i fjor.

Så da ble det tre barn og svett mamma på kjøpesenter i går. Og mens velkledde og varme barn leker ute etterpå, kan mor smugspise kanongod kake inne. Ikke nødvendigvis fordi hun har fortjent det. Men fordi den smaker så sabla digg. ☐

### **Du trenger:**

*3 dl brunt sukker*

*2 dl hvitt sukker*

*115 g mykt meierismør*

*2 egg*

*1 ss vaniljeekstrakt*

*1 ts bakepulver*

*0,25 ts salt*

*5 dl siktet hvetemel*

*3 kvikklunsj med mørk sjokolade, grovt hakket*

*1 pose smørbukk-kuler*

*Maldon havsalt til toppen*

### **Slik gjør du:**

Sett ovnen på 175 grader. Kle en kakeform på 25×25 cm (eller tilsvarende) med bakepapir.

Pisk smør og sukker luftig. Tilsett ett og ett egg og bland godt etter hvert egg. Rør så inn vaniljeekstrakten. Finn frem en annen bolle og ha i mel, bakepulver og salt. Bland raskt.

Ha det tørre i smørblandingen og rør sammen. Vend til slutt inn kvikklunsjbitene. Ha kakerøren i formen og strø smørbukk-kulene utover. Press dem litt ned i deigen. Avslutt med å drysse over havsalt.

Stek midt i ovnen i ca 27-28 minutter. La kaken avkjøle i formen før du skjærer i den.

KOS DEG.



---

**Enkle lakseruller**





Vet du hva jeg plutselig har oppdaget? Det har jo jaggu blitt november! Så i kveld kjører jeg en myk oppvarming til selskapsseongen med disse enkle lakserullene som både kan brukes som apertif, fingermat eller til og med forrett. Men vet du hva jeg også har oppdaget i kveld? De er jaggu gode som kveldsmat og. ☐

**Du trenger:**

(ca 16 stk)

*2 ss snøfrisk*

*1 ss creme fraiche*

*1 håndfull dill, finhakket*

*saft av ca 0,5 sitron (smak deg frem)*

2-3 ss kapers  
2 håndfuller rucola  
150 g røkelaks i skiver  
2 lefser

**Slik gjør du:**

Rør sammen snøfrisk, dill og creme fraiche og smak til med sitron.

Fordel blandingen på lefsene og smør utover. Legg på laks, rucola og kapers og rull tett sammen.

Skjær hver rull i åtte biter. Skjær først på skrå, så rett, så på skrå, så rett osv. På denne måten kan de stå rett opp på fatet og se fine ut. □

Kos deg.



# Luftige cheddarsnurrer med jalapeño og sprøstekt bacon



Det er høst! Og vet du hva som er fint om høsten? Suppe. Og vet du hva som er godt til suppe? Nybakte cheddarsnurrer. Og vet du hvordan du lager dem?

Sånn!

**Du trenger:**

(12 stk)

**Til deigen:**

*1,25 dl vann*

*1,25 dl melk*

*0,5 pk gjær*

*2 ss sukker*

*1 ts salt*

*1 egg*

*4 ss olivenolje*

*8 dl siktet speltmel (hvis du bruker hvetemel kan det hende du trenger litt mindre mel)*

### **Fyll:**

*4 rause ss creme fraiche*

*1-2 ss finhakket jalapeno (litt avhengig av hvor sterk mat du liker)*

*2 ts løkpulver (finnes i krydderhylla i butikken)*

*200 g revet cheddarost (NB Spar ca 50 g til toppen)*

*ca 150 g bacon i skiver*

*olivenolje til pensling*





### **Slik gjør du:**

Ha alle ingrediensene til deigen i en eltebolle og elt deigen i 10 minutter. Dekk bollen med plast og la deigen heve i ca en time.

Sprøtek bacon i langpanne kledd med bakepapir. 200 grader midt i ovnen i ca 10-15 minutter. Følg med. La renne av på kjøkkenpapir.

Bland creme fraiche, jalapeno og løkpulver i en liten skål.

I mellomtiden kler du bunnen av en springform (28 cm i diameter) med bakepapir og smører kantene med olivenolje.

Sett ovnen på 180 grader.

Når deigen er ferdig hevet, har du den på benken og knar den lett sammen. Ha litt mel på benken. Kjevle til et rektangel på ca 38×48 cm. Smør et jevnt lag med creme fraiche-blandingen over deigen og strø over 150 g av osten og bacon. Rull sammen

fra langsiden og skjær i 12 like tykke skiver. Legg med snittsiden ned i formen, 9 rundt og 3 i midten. La heve i 30-40 min under plast.

Pensle så med litt olivenolje og strø over resten av osten. Stek midt i ovnen i ca 20-25 minutter. Snurrene er ferdige når de har en gyllen farge og har en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist.

KOS DEG.







---

# Enkle lapper, familiens favorittfrokost



ENDELIG!

Endelig tid til et lite blogginnlegg!

Vi har akkurat flyttet og lever i total kaos. Ikke akkurat harmonisk familieliv hos oss for tiden, men da kjører jeg på med en ekstra god frokost i morgen. Lapper! Familiens favorittfrokost. ☐

**Til ca 24 lapper trenger du:**

4 egg



*1,5 dl sukker*

*2 ts vaniljesukker*

*3 dl kremfløte, melk går også bra*

*1 dl lettrømme*

*0,5 dl melk*

*8 dl siktet speltmel (hvete går også fint)*

*2 ts bakepulver*

*smeltet meierismør, til steking*

### **Slik gjør du:**

Pisk sammen egg, sukker og vaniljesukker. Rør inn fløte, rømme og melk. Tilsett mel og bakepulver og rør til så vidt blandet. Det blir en tykk røre. Stek små lapper i smør i en stekepanne over medium varme. Snu lappene når det kommer små luftbobler gjennom røren og stek så vidt på andre siden før du legger lappene på en rist.

Kos deg.

---

# **Loff med svenske kjøttboller og pesto: hverdagsmat fra Gallerian Strømstad**

ANNONSE



Det er torsdag, det er august og sommerferien synger på siste verset. Lite visste jeg at alle dagene som gikk var selve fellesferien! Heldigvis var jeg på en liten utenlandsreise allerede i mai, så moroa startet tidlig. Da var jeg nemlig på bloggtur til [Strømstad](#) med denne fine gjengen:



Fra venstre: Helle fra Helles Kitchen, Nina fra Idebank for småbarnsforeldre (med sine to døtre) og Iben og meg. Foto Igor Nilsen

For selv om det ikke tar lang tid å kjøre over grensen, så blir jeg alltid gledelig overrasket over følelsen av at Sverige er ganske eksotisk (for en enkel nordmann som meg).

På bloggturen besøkte vi Gallerian kjøpesenter og aller mest tid tilbrakte jeg selvfølgelig i den fantastiske matbutikken, [Strømstad mat](#). Stort økologisk utvalg til en billig penge og alt du kan ønske deg av både hverdagsmat og luksusråvarer. Du kan lese mer om både hva jeg kjøpte og mat jeg har laget [her](#) og [her](#).



Sallader





Nå som hverdagen kommer snikende er det digg å fylle kjøkken og kjøleskap med sunn og billig hverdagsmat og ikke minst begynne å planlegge matpakker og middager som ikke tar all verdens tid. Et godt og lettvent forslag er dette enkle brødet toppet med økologiske svenske kjøttboller. Deilig som tilbehør til salater, supper eller som en rett i seg selv. Server med god majones, pesto eller det du liker best. Og restene? De slenger du i matpakkene til dagen etter! ☐



**Du trenger:**

**Til brødet:**

(2 små brød)

*3,5 dl lunkent vann*

*25 g fersk gjær*

*8,5 dl hvetemel*

*2 ss olivenolje + 0,5-1 dl ekstra til å ringle over brødet*

*1 ss honning*

*1 ts salt*

*ca 10-12 økologiske svenske kjøttboller*

*litt havsalt*





### Til pestoen:

*1 liten håndfull økologisk basilikum*

*1 liten håndfull økologisk bladpersille*

*1 hvitløksfedd, hakket*

*4 ss olivenolje*

*1 ss ristede pinjekjerner*

*0,5 dl revet parmesan*

*litt salt og nykvernet pepper (smak deg frem)*

### **Slik gjør du:**

Kjør alle ingrediensene til pestoen glatt med en stavmikser eller knus alt i en morter.

Ha vann, olje, honning og salt i en bolle og bland lett. Rør inn melet til en ganske løs deig. La heve under plast i ca 40 minutter. Legg bakepapir på to stekebrett (evt ett om du lager ett stort brød) og fordel halvparten av deigen på hvert brett. Ringle over olje, strø over litt havsalt og dytt kjøttbollene ned i deigen.

Sett ovnen på 250 grader.

Etterhev brødet i 12-15 minutter. Stek brødet midt i ovnen i ca 15 minutter. Brødet skal være gyllent og ha en hul lyd når du banker på det. Avkjøl brødet på rist. KOS DEG.





---

# Pizzafocaccia



Pizzafoccacia? Det er selvfølgelig det fantastiske resultatet du får når du blander pizza med foccacia. For hvem kan vel stå i mot et luftig foccaciabrød toppet med ditt favoritt pizzatilbehør? Ikke jeg hvertfall! Og sikkert ikke du heller. Bare prøv. ☐



**Du trenger:**

(nok til en liten langpanne)

**Til brødet:**

*4 dl vann, bruk lunkent vann (37 grader)*

*1 pose tørrgjær*

*1-2 ss olje*

*1 ts salt*

*1 ts sukker*

*8 dl hvetemel*

*ca 1 dl solsikkeolje til smøring av langpanne*

**Topping:**



*ca 0,5 pakke pepperoni*

*ca 1 dl tomatsaus*

*0,25 rødløk i skiver*

*3 dl revet ost*

*1 dl basilikumolje (se oppskrift under)*

*havsalt til å strø over brødet, jeg bruker Maldon salt*

**Hvitløk – og basilikumolje:**

*ca 10 blader basilikum*

*1 stort fedd hvitløk*

*ca 1 dl solsikkeolje*





## **Slik gjør du:**

Ha alt det tørre i en bolle før du tilsetter vannet og rører raskt rundt med en sleiv. Det er IKKE nødvendig å elte. Når deigen er rørt sammen, setter du den til heving under en plastpose. Jeg pleier å si at deigen skal heve til dobbel størrelse, men hvor lang tid dette tar avhenger av hvor mye gjær du har brukt, samt temperaturen på vannet. Ca 30-40 minutter. Det neste steget nå er å smøre langpannen du skal bruke. Jeg pleier å dynke den med olje, men det hender fortsatt at brødet setter seg litt fast. I såfall tar jeg bare en stekespade og hjelper det løs. Når pannen er smurt, heller du bare den ferdig hevede deigen rett i formen og klapper den utover med hendene dine. (Kan være smart å ha litt olje på hendene først;).

Mens deigen etterhever, lager du basilikumoljen. Ha hvitløk, olje og basilikumblader i en stavmikserbolle og kjør til en glatt olje med stavmikser.

Sett ovnen på 230 grader.

Når deigen er ferdig etterhevet, fordeler du peperoni, ost, tomatsaus og løk over deigen. Dytt alt forsiktig litt ned i deigen slik at deigen får noen groper. Avslutt med å ringle over basilikumolje og strø over litt havsalt.

Stek hele herligheten midt i ovnen i ca 25-30 minutter. Brødet er ferdig når det er gyllent og har en hul lyd når du banker på det.

Avkjøl på rist og KOS DEG.



---

**Mine beste morgenbrød!**





**I. Dag. Våknet. Babyen. Min. Fem.**

**Fem.**

**Det. Er. Ikke. Greit.**

**Det. Er. Altfor. Tidlig.**

**Hva. Gjør. Man. For. Å. Få. Tiden. Til. Å. Gå. Når. Man.  
Våkner. Fem.**

**Man. Baker. Sykt. Gode. Brød.**

**Og. Tenker. På. At. Alt. Går. Over.**

**Spiser. Brød. Med. Smør.**

**Vekker. Mannen.**

**Og. Legger. Seg. Og. Sover.**

**Du trenger:**

(2 brød)

*1 pose tørrgjær*

*6 dl lunkent vann*

*2 ts salt*

*2-3 ss mørk sirup*

*3 ss mykt meierismør*

*3,5 dl siktet rugmel*

*12,5 dl siktet hvetemel*

Ha alle ingrediensene i en eltebolle og elt deigen i 10 minutter.

Kle to brødformer med bakepapir.

Ha deigen på benken og form til to avlange emner. Legg emnene over i brødformer, strø evt over litt mel og sett dem midt inn i en KALD stekeovn. Skru ovnen på 200 grader og stek i 50 minutter. Brødene hever i ovnen mens temperaturen stiger. Ta brødene ut av formene og avkjøl på rist. KOS DEG.



---

## Myke havresnurrer



Vet du hva? Jeg har en mørk dag. En mørk og grå dag med svart og hvitt i kantene. Sjelen min er et sort hull, det herjer liten tornado som suger opp alt som er lyst og fint og etterlater et krater av sandpapir og stein. Det er akkurat som om all sola og junipositivismen må avbalanseres av et par drittdager, før mitt gamle Jeg gjenoppstår som en fønixbollefrue fra asken. Slik er det. Og det er ikke mye som hjelper. Bare nybakte rundstykker med smør på. Det hjelper mot alt.

**Du trenger:**

(14 stk)

*2 dl fløte/kremfløte (kan ertattes med melk)*

*3 dl lunkent vann*

*25 g fersk gjær*

*1 ss olivenolje eller smeltet smør*



*1 liten ss maldonsalt*

*1 ss honning (evt sukker)*

*200 g lettkokte havregryn*

*450 g siktet hvetemel*

*4 ss frø etter ønske (feks sesamfrø, linfrø og solsikkefrø),  
kan sløyfes*

*1 sammenvispet egg, til penslig*

### **Slik gjør du:**

Ha fløte, vann og gjær i en eltebolle og la gjæren løse seg litt opp. Tilsett salt, honning, olje og havregryn og rør kjapt rundt. Tilsett hvetemelet og elt deigen i 7-8 minutter. Dekk bollen med plast og la heve i en time.

Ha deigen på kjøkkenbenken og elt den lett. Del i 14 like store emner. Trill hvert emne til en pølse og tvinn dem fra midten og utover til deigen tvinner seg og skaper en slags spiral. (Se bilde under). Dytt endene litt under spiralen og legg på et bakebrett kledd med bakepapir.



La etterheve under et rent kjøkkenhåndkle i ca 40 minutter.

Sett ovnen på 225 grader.

Bland evt frø sammen i en liten skål. Pensle snurrene med egg og strø over frø om du vil. Stek midt i ovnen i 15 minutter. Avkjøl på rist. SPIS.



---

**Luksustoast med røkelaks,  
stekt egg og avocado**





Blir du også litt lei av de samme kjedelige brødmåltidene? Da MÅ du prøve denne digge blingsen! Nydelig kombinasjon av laks, egg, Philadelphiaost og avocado. Bare å glede seg! ☐

**Du trenger:**

(En porsjon)

*litt smør*

*2 skiver brød*

*1 egg*

*2 skiver røkelaks*

*0,5 avocado, skivet*

*noen tynne skiver rødløk*

*ca 1 ts philadelphiaost naturell (kan sløyfes)*

*1 håndfull salatblader*

*litt frisk sitrønsaft + en sitrønbåt til servering*

*salt og pepper*

**Slik gjør du:**

Ha smør på begge sider av begge brødskivene. Kutt ut en sirkel eller et hjerte i den ene skiven. Varm en stekepanne til medium varme og stek brødene i ca tre minutter på den ene siden. Snu skivene og knekk egget ned i midten av skiven som har et hull. La steke 3 minutter til. Ta ut brødskiven uten egg og legg et lokk på pannen og la egget steke ferdig ( du velger selv om du vil ha myk plomme osv).

Smør litt Philadelphia på den ene skiven og fordel laks, salat, avocado og rødløk oppå. Skvis over sitrøn og salt/pepper. Legg eggeskiven på toppen og SPIS.

