

Grove pizzasnurrer i stor langpanne



Det er sommer og sesong for alle slags avslutninger. Tipper det slår an med saftige pizzasnurrer som et alternativ til alle kakene! Jeg bare nevner det. ☐

Du trenger:

(30 stk)

Til deigen:

4 dl vann, lunkent

3,5 dl sammalt hvetete, grov

ca 7 dl siktet hvetemel

1 pose tørrgjær

2 ss olivenolje

1 ts salt

Til fyllet:

250 g kokt skinke, strimlet

500 g revet hvitost

Tomatsaus:

2 ss olivenolje

400 g hermetiske tomater

3 ss tomatpure

1 stort fedd hvitløk, hakket

1 gulrot, revet

0,5 løk, hakket

0,5 ts tørket oregano

0,5 ts tørket basilikum

1-2 ss sukker

salt og pepper

2 ts balsamico eddik

Slik lager du sausen:

TIPS: Tomatsaus blir bare bedre jo lenger den får stå under lokk å putre. Dessuten kan den gjerne lages flere dager i forveien, bare oppbevar den kaldt. NB. Tomatsaus kan også fryses.

Varm oljen til litt under middels varme i en kjele og surr gulrot, hvitløk og løk i noen minutter. Ha i resten av

ingrediensene til sausen (unntatt sukker, salt og pepper) og kok opp. La koke så lenge du har tid, minimum 20 minutter. Smak til med sukker, salt og pepper. Kjør glatt med en stavmikser. Sett sausen til side.

Slik lager du deigen:

Ha alle ingrediensene til deigen i en eltebolle. Elt deigen i ca 10 minutter. Deigen skal slippe bollen og ikke være klissete. Om deigen virker veldig våt/klissete kan du tilsette en og en spiseskje siktet hvetemel mens du elter deigen. Pass på å ikke bruke for mye mel, det er bedre å evt bruke mel når du skal kjevle etterpå.

Sett deigen til heving under plast i 60 minutter.

Kle et stekebrett med bakepapir.

Ha deigen på benken. Kna den lett og del den i to like store deler. Kjevle den ene delen til et rektangel, ca 25×35 cm. Bre noen spiseskjeer tomatsaus utover leiven og strø over halvparten av skinken og nesten halvparten av osten. (Greit å spare litt til toppen av snurrene).

Rull leiven tett sammen fra langsiden slik at du får en pølse.

Skjær pølsen i tre like store deler. Del så hver del i 5 skiver. Det er ikke så farlig om skivene er litt ujevne i størrelsen, men forsøk å lage dem like store. Legg skivene med snittsiden opp på stekebrettet. Press dem litt ned med hånden din.

Gjenta med den andre delen av deigen.

Du skal tilslutt ha fem rader med seks pizzasnurrer i hver rad på stekebrettet, så de skal ligge ganske tett. Når de ligger så tett, "hjelper" de hverandre opp mens de hever.

La etterheve i 30 minutter under et rent kjøkkenhåndkle. Sett ovnen på 225 grader. Strø over resten av osten. Stek midt i

ovnen i 15-16 minutter, eller til de har en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist. NB. Det kan være at de må avkjøle på bakepapiret oppå risten da det kan være litt vanskelig å fjerne papiret pga den smeltede osten.

Det kan være litt vanskelig å løsne bollene fra hverandre. Bruk evt en kniv til å skjære dem løs.

KOS DEG.



Pai med choritzo, brokkoli og fetaost



Vet du hva? Jeg elsker pai!

Og hver gang jeg lager pai, tenker jeg: Hvorfor lager jeg ikke dette oftere?

Og hver gang jeg koser meg med pairester til lunsj, tenker jeg: Hvorfor lagde jeg ikke mer?

Vet du hva? Denne paien ble sinnsykt god. Du må lage den!

Og hver gang du lager den, kommer du til å tenke: Hvorfor gjør jeg ikke som Bollefrua sier litt oftere? ☐

Du trenger:

Til bunnen:

150 g smør

200 g hvetemel

2 ss iskaldt vann

Til fyllet:

100 g fetaost, i terninger

150 brokkoli, i små buketter

80 g choritzo, skivet/strimlet

1 løk, finhakket

1 vårløk, skivet

100 g Jarlsberg, revet

1 fedd hvitløk, finhakket

salt og pepper

3 egg

3 dl fløte

Slik lager du bunnen:

Lag deigen ved å ha alle ingredienser i en foodprosessor og kjør til deigen samler seg evt at du klarer å klemme smulene sammen med hendene til en deig. OBS viktig at smør og vann er iskaldt! Ha deigen på benken og dekk den med plast (jeg river en brødpose i to i den ene enden slik at jeg får et stort stykke plast). Kjevle deigen ut til en stor og ganske tynn leiv, stor nok til at den dekker hele paiformen og rett over kantene. Plastposetrikket gjør det mye enklere å kjevle uten at deigen klistrer seg. Fjern/løft deigen forsiktig fra benken og over i formen. Dytt deigen godt inn i kantene og skjær av evt overflødig deig langs kanten. Prikk deigen med en gaffel og sett hele formen kaldt i 30 minutter.

Sett ovnen på 200 grader. Ta formen ut av kjøleskapet og dekk den med tinnfolie. Hell over de tørre ertene og stek midt i ovnen i ca 14 minutter. Ta ut av ovnen og sett til side. Dette kalles å blindbake paiskallet.

Kok brokkoli i 2 minutter og la renne av i et dørslag. Stek choritzo (i eget fett) på middels varme til den er gjennomstekt og litt sprø, ta ut av pannen og legg til side. Surr løk, hvitløk og vårløk i fett som er igjen til det mykner. Ha fetaost, jarlsberg, choritzo, løk, brokkoli, vårløk og hvitløk i paiskallet. Pisk sammen egg, fløte, en klype salt og litt pepper. Hell/fordel over i paiskallet og stek videre i ovnen (på 200 grader) i ca 30 minutter. SPIS eller avkjøl og sett kaldt til du ønsker å servere den (gjerne til dagen etter). Pai kan også frys. Lunk den gjerne før den serveres.

Halvgrovt brytebrød i Langpanne



Noen ganger baker jeg noe jeg blir ekstra fornøyd med og da føler jeg meg så flink og glad. Og flink og glad kjennes godt, det! Dette fantastisk gode brytebrødet er akkurat en slik innertier. Et garantert vellykket, garantert mestringsfølelse, garantert superlett å få til. Og den velsmakende baksten er like god dagen etterpå, men kan selvfølgelig fryses. Vil du føle deg flink og glad? Bak litt, da vel! ☐



Du trenger:

(ca 24 stk)

6,5 dl siktet hvetemel

4 dl sammalt spelt

2 dl sammalt rug, fin

5 dl lunkent vann

50 g smeltet meierismør

1 pose tørrgjær

1,5 ts salt

1-2 ss lys sirup

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. 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.

NB! EN PRAKTISK BESKJED: ALLE MINE E-POST-FØLGERE BLE DESSVERRE SLETTET I FORBINDELSE MED NY NETTSIDE, SÅ REGISTRER DEG PÅ NYTT OM DU ØNSKER MINE OPPSKRIFTER RETT I INNBOKSEN. ☐



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 ½ ts salt

1 ½ ss (flytende) honung

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.



Mini hvitløksbrød



Hvitløksbrød er en stor hit i vår familie og derfor lager jeg dem i alle varianter og fasonger. Disse små brødene er himmelsk gode og gutta synes de smaker enda bedre enn "ekte muffins". Perfekt som små kuvertbrød eller en liten snack i matpakken.



Du trenger:

(12 stk)

Deigen:

25 g gjær eller 0,5 pk tørrgjær

2 dl lunken melk

2 ss olivenolje

0,75 ts havsalt

3,5-4 dl siktet hvetemel

Hvitløkssmør:

40 g mykt meierismør

1 fedd hvitløk, i skiver

ca 15-20 g parmesan i skiver/revet

ca 7-8 friske basilikumblader

Topping:

havsalt

smeltet smør til pensling

Ha melk og gjær i en eltebolle og rør kjapt. Ha i olje og salt. Tilsett hvetemelet gradvis og elt deigen i 10 minutter. La heve under plast i 30 minutter.

Ha papirformer i et muffinsbrett.

I mellomtiden lager du hvitløkssmøret. Mos alle ingrediensene til smøret med en stavmikser, smak evt til med litt salt.

Når deigen er ferdig hevet, deler du den i 12 like store emner. Flat ut hvert emne og ha en liten teskje fyll på midten. Pakk deigen rundt smøret og knip den godt sammen så ikke noe smør kan sive ut. Forsøk å lage dem litt runde.

Legg bollene med den "knepe" enden ned i muffinsformene og etterhev under et rent kjøkkenhåndkle i omtrent 30 minutter.

Sett ovnen på 250 grader.

Pensle de ferdig hevede bollene med litt smeltet smør og strø over litt havsalt.

Stek midt i ovnen i 8-10 minutter, eller til de er gylne og har en hul lyd når du banker på dem.

Avkjøl i papirformer på rist. SPIS.



**Fløyelsmyk og luftig festloff
med kun 5 ingredienser**



Det er mars, det er mandag og jeg er blå som den bleke vinterhimmelen over blokka. Det er ikke stort, men det er heller ikke så lite. Det er uroen over alt som er skjørt og for alt det vakre som ikke varer. For lange og korte dager, fylt med loff, luft og kjærlighet, som plutselig ble til hele livet.

For hva var vel livet uten loff?

Her kommer i allefall oppskriften på en skikkelig myk og god loff med himmelsk skorpe. Den har pyntet seg litt i formen og passer perfekt til fest.

Eller til en helt vanlig blåmandag.



Du trenger:

(1 brød)

500 g siktet hvetemel

60 g kaldt meierismør, i terninger

3 dl lunkent vann

7 g tørrgjær

1 ts salt

(1 egg til pensling, kan sløyfes)



Ha mel, salt og smør i en bolle og smuldre smøret i melet med fingrene til alt er smuler. Ha i gjær og vann og elt deigen i ca 15 minutter. Dekk med plast og hev i ca 60 minutter. Ha deigen på benken og del deigen i en stor og en mindre del. Den minste delen skal være ca 1/3 av hele deigen. Form det store emnet til en rund, litt flat bolle og legg den på et stekebrett dekket med bakepapir. Det lille emnet skal også være rund som en bolle og limes (med litt kaldt vann) midt på den store bollen. Snitt 12 snitt (0,5 cm dypt) fra topp til bunn for å skape den spesielle formen på brødet. Etterhev under et håndkle i ca 45-60 minutter og sett ovnen på 220 grader. Pensle brødet med vispet egg og stek midt i ovnen i ca 35 minutter eller til gyllent og har en hul lyd når du banker på den. Avkjøl litt før du skjærer i tykke skiver og KOSER DEG.



Fine horn med valmuefrø



Vinterferien er over i Oslo for denne gang. Takk Gud. Det er ikke det at jeg ikke liker å se bilder på Facebook av vellykkede mennesker som går lange turer på ski i solskinn eller andre som slanger seg på stranden i syden. Jeg mener bare, må man smøre all lykken utover liksom? Tenk bare på meg: Har jeg lagt ut bilder av meg i joggebukse eller mine syke barn, for eksempel? Eller hvordan vi har vært buret inne, dømt til all slags slappe innendørsaktiviteter? Skryter jeg av hvor rask jeg har blitt i å hente vann til noen som er tørste eller av vår nye samlede feberrekord? Åh, nei du! Jeg vil da skåne mine medmennesker over hvor flink jeg har blitt til å IKKE være monsternamma hele dagen, kun i kortere perioder. Eller akebilder fra den ene halvtimen gutta var ute og akte bak blokken og som, i følge legen vår, var litt for tidlig ettersom begge fikk feber etterpå? Nei, slike glansbilder får

du ikke av meg! Du skal heller få en oppskrift på noen supergode horn, som ble til denne uken og som fikk meg opp av sengen hver morgen. For gjærbaksten, den får ingen ta fra meg.
□



Men babyen min kan få en.. ;)

Du trenger:

(12 stk)

125 g smør

0,5 pk tørrgjær evt 25 g fersk

2 1/2 dl melk

1 ts salt

1 ss sukker

ca 7,5 dl siktet hvetemel

1 egg til pensling

valmuefrø til å strø over før steking

Smelt smøret og ta av varmen. Hell i melken og kjenn på temperaturen til blandingen. Den skal være lunken, ikke varm. Er den for varm må du la den få kjøle seg litt ned.

Ha så gjær, sukker, salt og smør/melk i en eltebolle. Ha i melet og elt deigen i 10 minutter. Hvis deigen virker veldig klissete kan du tilsette ca 2 ss til med mel. Men vær klar over at deigen vil sette seg mer mens den hever. Dekk deigen med plast og la heve i ca 40 minutter eller til ca dobbel størrelse. Ha deigen på benken og del i to like deler. Kjevle hver del til en flat runding på ca 40 cm i diameter, og del hver runde leiv i 6 like store "pizzastykker". Rull stykkene fra langsiden inn mot spissen og bøy endene litt inn før du legger dem (med spissen ned/under hornet) på et bakepapirkledd stekebrett. Etterhev under plast i ca 30-40 minutter mens du varmer ovnen til 225 grader. Pensle ferdig hevede horn med sammenpisket egg og strø over valmuefrø. Stek midt i ovnen i 12-15 minutter. Avkjøl på rist. Kos deg.



Oppskriften fant jeg hos "[Hembakat](#)"

Luftig ciabatta på 1-2-3



Ciabatta er et luftig og kjempe godt italiensk brød, perfekt til sandwich eller som tilbehør til middag, suppe og salat. Det er superlett å bake ciabatta selv, i allefall om du følger Bollefruas enkle oppskrift! ☐



Du trenger:

(6-7 stk)

500 g siktet hvetemel

4,5 dl lunkent vann

2 ts tørrgjær

1,5 ts havsalt

0,5 ts sukker

1-2 ss olivenolje

Ha alle ingrediensene unntatt olivenoljen i en bolle og rør sammen til en tjukk deig. Bruk hendene eller en sleiv til å trekke opp deig fra sidene og brette over mot midten. Dette sørger for fine luftlommer i deigen. Fortsett å gjøre dette

fra alle sidene i omtrent fem minutter. Du vil merke at deigen blir mer smidig og elastisk. Hell over olivenolje og stryk den utover slik at deigen dekkes. Sett til heving under plast i 60 minutter.

Sett ovnen på 200 grader og dekk et stekebrett med bakepapir. Hell godt og bredt med mel på kjøkkenbenken (deigen trenger litt plass) og hell deigen utover melet. Brett forsiktig i to over midten på den lengste siden slik at deigen er like lang, men smalere. Bruk en skarp kniv til å skjære i mindre biter på kortsiden av deigen. Hvor mange du får vil variere ettersom hvor store de er. Baks bitene over på brettet, de kan godt ligge litt tett for de flyter ikke noe særlig ut. Stek midt i ovnen i 15-16 minutter. Brødene er ferdige når de har blitt litt gylne og har en hul lyd når du banker på dem.

Avkjøl på rist.

Spis.



Ostebrød med pinjekjerner og havsalt



Det nærmer seg helg og på søndag er det jagggu både morsdag og valentines day. Det er ikke så viktig for meg å gjøre en stor greie ut av akkurat sånne dager (som har blitt så sabla kommersielle), men jeg er alltid glad for en anledning til å bake. ☐

Så her har du en oppskrift på et supergodt brød med masse deilig ostesmak som jeg tror kan glede både den ene og den andre. ☐

Du trenger:

Til deigen:

25 g fersk gjær eller 0,5 pose tørrgjær

2 dl lunken melk + 2 dl lunkent vann

½ dl olivenolje

1 ts havsalt

1 dl rugmel, finmalt

75 g revet hvit cheddarost

7 dl siktet speltmel (kan erstattes med hvete)

Topping:

vann

pinjekjerner

havsalt

ca 0,5 dl revet parmesan

evt sammenspet egg til pensling av hjertet

Ha alle ingrediensene til deigen i en eltebolle og elt deigen i 10 minutter. Sett til heving under plast i 45 minutter. Ha deigen på benken og kna den raskt sammen. Del deigen i tre deler. Finn frem et stekebrett og dekk den med bakepapir. Rull en rund bolle av den ene delen og legg den midt på brettet. Hvis du ønsker å pynte med feks et hjerte, tar du en liten deigklump og kjevler den ca 1 cm flat og stikker ut ønsket form. Ha litt vann på undersiden av hjerte og lim det på den runde bollen. De to andre deigemnene ruller du til to lange pølser. Riv over parmesan som du klemmer litt inn i deigen. Tvinn de to pølsene sammen til en lang tvinnet remse og legg rundt den runde bollen på brettet. (Få med deg så mye som mulig av den revne parmesanen når du tvinner). Sett en smurt springformkant rundt deigen. (ca 28 cm i diameter) La

etterheve under plast i 45 minutter.



Sett ovnen på 225 grader. Pensle brødet med vann og strø over pinjekjerner og havsalt. Pensle hjertet med sammenvispet egg.

Stek nederst i ovnen i 25 minutter.

Sett brødet til avkjøling på rist og skjær forsiktig rundt kanten for å løsne springformen. SPIS.



Nydelig shortbread kjeks med mandel og salt karamell



Har du smakt shortbread før? En deilig og sprø kjeks som passer perfekt til en varm kopp te eller kaffe. Tradisjonelt lages shortbread med smør, mel og sukker og det smaker døds godt i all sin enkelhet. Men i dag prøvde jeg dem med en vidunderlig topping av mandel, daddel (ikke la deg skremme) og en tjukk karamellsaus med et dryss av havsalt. Helt fantastisk kombinasjon og garantert en gjenganger heretter. ☐

Du trenger:

(16 stk)

Til bunnen:

100 g mykt smør

50 g sukker

190 g siktet hvetemel (jeg hadde spelt)

Karamelltopping:

60 g smør

2 ss lys sirup

60 g brunt sukker

2 ss siktet hvetemel

100 g hakkede mandler

60 g finhakket daddel (fjern steinen først)

litt havsalt (Maldon)

Sett ovnen på 200 grader. Smør en form (20x20cm) og kle den med bakepapir slik at papiret stikker opp over kanten av formen.

Ha smør og sukker i en bolle og pisk til kremet og luftig. Rør inn melet med feks en sleiv og kna så raskt med hendene til en deig samler seg. Press deigen ned i bunnen av formen i et jevnt lag og prikk deigen med en gaffel.

Stek midt i ovnen i 10 minutter, ta ut av ovnen og sett til side.

Lag topping slik:

Smelt smør, sukker og sirup i en liten gryte på medium varme. Rør av og til. Når alt er smeltet har du i 2 ss mel og rører til du har en tykk saus. Ha så i mandler og dadler og rør til alt er dekket og godt blandet. Ta gryta av varmen og fordel toppingen over i kakeformen. Prøv å bre så jevnt du kan. Strø over et tynt dryss med havsalt, omtrent 1 ts til sammen. Stek midt i ovnen i 13 minutter til og ta så kaken ut. Løft umiddelbar ut av formen ved å løfte i papiret. La kaken hvile i 10 minutter før du skjærer den i 16 like store biter med en skarp kniv. Avkjøl bitene på rist til de er helt kalde. Oppbevar i tett boks. KOS DEG.



**Enkle, hjemmelagde polarbrød
(pokker så godt)**



Hallo!? Hjemmelaget polarbrød!

Det er virkelig ganske enkelt og så utrolig godt. Dessuten føler man seg så flink og fornøyd etterpå. Fint til matpakker og brødleie unger. Eller til hu mor med smør, brunost og en kopp rykende varm kopp kaffe. ☐

Du trenger:

(10 stk)

2,5 dl vann

25 g smeltet meierismør

0,5 pakke tørrgjær

0,5 ts salt

1,5 ss lys sirup

2 dl siktet rugmel

ca 5 dl siktet speltmel

Smelt smør og ta gryten av varmen. Tilsett vannet og kjenn at blandingen er omtrent lunken, evt la den stå til den er det. Hell den i en eltebolle. Ha så i gjær, sirup, salt og rugmel. Bland kjapt. Tilsett ca 4 dl av speltmelet og elt i ca 5 minutter. Tilsett litt mer mel hvis deigen fortsatt virker klissete, men ikke mer enn 5 dl tilsammen. (Min var perfekt med 5 dl spelt). Elt i 5 minutter til. (Altså tilsammen 10 minutter). Deigen skal være "blank" og smidig. La heve under plast i ca 30-45 minutter. Del deigen i 10 like store emner (ca 68 gram per emne).

Sett ovnen på 275 grader. Trill runde boller av emnene før du kjevler dem ut til runde flater på ca 16 cm i diameter. La de andre deigklumpene ligge under plast mens du kjevler. Ha litt mel på benken om det klistrer veldig, min deig var perfekt og jeg brukte ikke mel. Legg ferdig kjevlede emner på bakepapirkledde stekebrett, prikk med en gaffel eller lignende og etterhev under plast i 10 minutter. Stek polarbrødene midt i ovnen i 5 minutter. Avkjøl på rist under et rent kjøkkenhåndkle og legg i plastposer så fort de er kalde. SPIS.

Tips: 1. Kan fryses i plastposer, tiner kjapt.

2. Kan virke litt sprø når de er nystekte, men mykner etterhvert



Barnas favorittbrød



Dette saftige og supergode brødet gikk ned på høykant under kveldsmaten hos oss i kveld. Barna våre er (dessverre) litt kresne på hva slags brød de vil ha, men dette halvgrove speltbrødet uten frø, kjerner eller nøtter var en skikkelig innertier.

Og hva er vel bedre for en sliten mor eller far, som har kjempet seg gjennom henting av gretne barn, lekser og middagsstyr, enn å skjære tjukke skiver av nybakt brød til fornøyde barn? Jeg liker best å smøre mange halve skiver og servere dem på fat, da kjennes det liksom som om all utilstrekkelighet jeg føler som mor forsvinner. For en liten stund i det minste. ☐

Du trenger:

(2 brød)

5 dl sammalt spelt, grov

2 dl sammalt rug, fin

ca 11 dl siktet speltmel

omtrent 2 dl ferdig kokt havregrøt (jeg brukte rester fra kvelden før)

0,5 dl olivenolje

1 pose tørrgjær

1 ss havsalt

2 ss honning

6 dl lunkent vann

2 dl kefir (evt kulturmilk)

Ha alle ingrediensene i en eltebolle og elt i ca 10 minutter. Denne deigen skal være fuktig og klissete, men ikke som suppe, heller som en tjukk grøt. Du må derfor se om du må justere litt på melmengden. La heve under plast i ca 60 minutter eller til deigen har doblet størrelsen.

Smør to brødfomer (som rommer 1,5 liter) med litt smeltet smør eller olje og kle dem med bakepapir. (Når formen er smurt, fester papiret seg bedre).

Fordel deigen i de to formene og sett til etterheving i ca 45 minutter.

Sett ovnen på 250 grader og sett stekeristen nederst i ovnen. Når emnene er ferdig hevet, steker du dem (nederst) i ovnen i 25 minutter. SKRU NED VARMEN til 220 grader og stek videre i 20 minutter. Brødene er ferdige når de får en hul lyd når du banker på dem. Løft/tipp brødene ut av formene og avkjøl på rist.

KOS DEG.



Enter a caption

**Enkel pai (Quiche) med
cheddarost og bacon**



Det er onsdag og ukens høydepunkt for babyen min og meg. Onsdag er det nemlig barselgruppe! Og i dag var det min tur til å invitere fire flotte mødre og deres fine babyer på lunsj. Menyen var enkel, en lun pai og smakfull pai med grønn salat som tilbehør. Veldig greit fordi alt kan forberedes/lages på forhånd og jammen er det ikke veldig godt også. ☐

Du trenger:

1 paiform, ca 28 cm i diameter

1 pakke tørre erter

tinnfolie

(nok til 5-6 personer til lunsj)

Paideig:

500 g siktet hvetemel

125 g smør, iskaldt og i terninger

40 g eggeplomme (ca 1 eggeplomme)

1,25 dl iskaldt vann

1 ts salt

1 ts sukker

(NB. Dette er en raus paideig og du vil få noe deig til overs. Lag minipaier eller frys deigen ned til senere bruk. Fordelen med at deigen er stor er at det er enklere å kjevle den fint og fordele i formen.)

Fyllet:

1 dl fløte

1 dl melk

1 dl rømme

4 egg

ca 100 g revet cheddarost

2 vårløk, skivet

1 stort fedd hvitløk, finhakket

ca 200 g bacon

1 ts smør

salt, pepper og litt revet muskatnøtt

Lag deigen ved å ha alle ingredienser i en foodprosessor og kjør til deigen samler seg evt at du klarer å klemme smulene sammen med hendene til en deig. OBS viktig at smør og vann er iskaldt! Ha deigen på benken og dekk den med plast (jeg river en brødpose i to i den ene enden slik at jeg får et stort stykke plast). Kjevle deigen ut til en stor og ganske tynn leiv, stor nok til at den dekker hele paiformen og over kantene. Plastposetrikket gjør det mye enklere å kjevle uten at deigen klistrer seg. Fjern/løft deigen forsiktig fra benken og over i formen. Dytt deigen godt inn i kantene og skjær av overflødig deig langs kanten. Prikk deigen med en gaffel og sett hele formen kaldt i 30 minutter.

Sett ovnen på 200 grader. Ta formen ut av kjøleskapet og dekk den med tinnfolie. Hell over de tørre ertene og stek midt i ovnen i ca 14 minutter. Ta ut av ovnen og sett til side. Dette kalles å blindbake paiskallet.

Surr hvitløk og vårløk i smør i en stekepanne til det mykner. Ha ost, bacon, vårløk og hvitløk i paiskallet. Pisk sammen egg, rømme, fløte, melk, en klype salt, litt pepper og en god klype muskat. Hell/fordel over i paiskallet og stek videre i ovnen (på 200 grader) i ca 30 minutter. SPIS eller avkjøl og sett kaldt til du ønsker å servere den (gjerne til dagen etter). Pai kan også fryses. Lunk den gjerne før den serveres.



**Familiens helgerundstykker
(en deig – fire smaker)**





Samuel →
(masse ost!)

Det er fredag! Travle mennesker trekker et lettelsens sukk og ønsker pausen fra livet velkommen. Vi er en travel gjeng på fem, hvor av en et lite spedbarn. Ofte kan det gå noen dager uten at vi alle setter oss ned og spiser sammen, derfor er helgene ekstra verdifulle. Til frokost har vi ofte rundstykker, men problemet er at vi liker ulike ting. Derfor har jeg begynt å tilsette smak (fire typer frø, hasselnøtter og havsalt, revet ost) til en helt plain (og veldig god) deig, slik at alle blir fornøyde. Hallo, det er jo helg for svingende!

Disse rundtstykkene er forresten skikkelig luksusgode! Fløten og smøret gir dem en bolleaktig konsistens, nesten så gode og myke at de kan brukes som hodepute før du får i deg kaffen. ☐

Du trenger:

(12-16 stk)

500-525 g siktet hvetemel

1 ts salt

2 ts sukker

1 dl fløte

2,5 dl vann

50 g mykt meierismør

ca 0,5 pose tørrgjær

revet ost, frø, nøtter etter ønske

Ha gjær, vann, fløte, sukker og salt i en eltemaskin og la gjæret løse seg litt opp. Tilsett smør og 500 g av melet og la maskinen gå til deigen begynner å slippe kantene. (ca 7 minutter). Hvis deigen er veldig våt, kan du tilsette et par ss siktet hvetemel (ca 25 g). La deigen heve under plast i

minimum 30 minutter eller ca til dobbel størrelse. Ha deigen på benken og kna den litt sammen så luften går litt ut av den. Del i 12-16 emner (avhengig av hvor store rundstykker du vil ha) og trill til runde boller hvis du ikke ønsker å tilsette noe smak. Legg ferdige boller på et stekebrett dekket med bakepapir. Hvis du ønsker å tilsette smak, så trykker du hvert emne flat og strø over feks en spiseskje revet ost. Brett sammen og kna emnet litt før du ruller det til en bolle. Strø over litt ekstra ost før du steker rundstykkene. Gjør det samme med nøtter eller kjerner. Det går også an å dyppe en ferdig trillet bolle i litt vann og rulle den i ønskede frø før du legger dem på brettet til etterheving. Hev alle ferdig trillede rundstykker under et rent kjøkkenhåndkle i ca 30 min. Pensle med vann, melk eller pisket egg om du vil spandere ett. Strø evt over litt havsalt. Stek midt i ovnen på 225 grader i 10-15 minutter. De er ferdige når de har fått en gylden farge og du hører en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist. SPIS.





Eltefrie speltrundstykker i muffinsformer



Det er mandag, det er oktober, det er stille. I min tilværelse som nybakt trebarnsmor, er mandag den nye fredagen. Bak meg ligger en travel helg, foran meg en like travel uke. Forskjellen er disse timene på formiddagen hvor bare lillesnupp og jeg er hjemme, de andre på skole og jobb. Hver onsdag er vi i barselgruppe. Vi besøker hverandre på omgang. triller en tur og spiser lunsj. Fast innslag, hos nesten samtlige, er disse enkle og gode rundstykkene stekt i silikonformer. Så raskt at selv en barselmamma kan få det til!

Barselbakst:

(12 stk)

5 dl kaldt vann

100 g sammalt spelt, grov

50 g siktet rugmel

525 g siktet speltmel

1,5 ts salt

2 ts mørk sirup

0,5 ts tørrgjær

Ha alle ingrediensene i en bakebolle og rør raskt sammen med en sleiv eller lignende. Dekk bollen med plast og la stå på kjøkkenbenken natten over eller i ca 8-12 timer.

Når deigen er ferdig hevet, så finn frem muffinsformer (**MERK:** denne oppskriften er beregnet til 12 store muffinsformer. Jeg bruker former i silikon som ikke trenger å smøres. Etter å ha sett de andre i barselgruppa bruke dem, gikk jeg rett ut og kjøpte mine egne. Hvis du bruker vanlig muffinsbrett, bør du smøre formene godt. Vanlige, tynne papirformer vil ikke egne seg i denne oppskriften). Bruk to spiseskjeer til å klasje deigen oppi formene, ca like mye deig i hver. Sett silikonformene på et stekebrett og plasser brettet midt i stekeovnen. **NB. Ovnens skal være kald!** Skru så ovnen på 200 grader og la de stå der i 30 minutter. På denne tiden både etterhever og steker rundstykkeformene. Ta de ferdigstekte bollene ut av formene og avkjøl på rist. Spis!

Disse egner seg for øvrig godt til frysing. Jeg tar opp ved behov og varmer dem ca 50 sekunder på maks styrke i mikroen. Så enkelt og godt! ☐