

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.



**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 hvete, 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.



**Fylt buffetbrød med skinke,
soltørket tomat og mozzarella**



Hvis du kjenner meg, så vet du det: Jeg er en hund etter høytider. Og 17.mai? 17.mai gleder jeg meg til hele året. Tradisjonen tro serverer jeg koldtbord på ettermiddagen, så nå har jeg begynt å fylle fryseren med godsaker. Dette brødet egner seg like bra til fest og konfirmasjon eller som tilbehør til salat eller suppe. Anbefales!

Du trenger:

(et stort brød)

25 gram fersk gjær/0,5 pose tørrgjær

3 dl lunkent vann

1 ss flytende honning

2 ss olivenolje

1 ts salt

ca 7 – 8 dl hvetemel

Fyll:

200 gram mozzarella, revet

200 gram røkt skinke, i strimler

ett lite glass marinerte soltørkede (cherry)tomater

fersk oregano, en liten håndfull

frisk basilikum, en liten håndfull

ca 1 ts tørket oregano



Begynn med å smuldre gjær i en bakebolle (jeg bruker kjøkkenmaskin) og rør den ut i vannet. Tilsett honning, salt og olje og rør rundt. Så tilsetter du mel mens eltekloa går rundt til deigen slipper bollen eller ikke er for klissete. Det er aldri bra med for mye mel, men du skal kunne kjevle den, så den må kunne samarbeide. Hev deigen i 40 – 50 minutter

under plast, ha deigen på kjøkkenbenken (bruk litt mel) og kjelve så ut til et rektangel, deigen skal være ca 1 cm tykk. Fordel skinke, ost, tomat og urter over deigen. Rull deigen på langs til en pølse. Form til en runding og knip endene godt sammen. Legg med skjøten ned på et bakepapirkledd stekebrett og dekk med et rent håndkle. La etterheve ca 40 minutter og sett ovnen på 250 grader. Når brødet er ferdig hevet, setter du det midt i ovnen og skrur varmen ned til 200 grader. La steke i 28-30 minutter eller til 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 DERSOM DU ØNSKER MINE OPPSKRIFTER RETT I INNBOKSEN. ☐



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 ($\frac{1}{4}$ 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.



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.



**Verdens beste grove
matmuffins! (med fetaost, løk
og salami)**



Jada, jada. Jeg vet det er litt dramatisk å utbasunere disse muffinsene til verdens beste. Men altså, makan til gode matmuffins! Jeg har faktisk aldri smakt bedre. Og de passer dessuten utmerket til suppe, i matboksen, på piknik, biltur, kveldsmat, på vei til jobb og du vet, det meste. Det er bare å sette i gang med bakingen, så skjønner du hva jeg mener. ☐

Du trenger:

(12 stk)

1 vårløk, i tynne skiver

1 liten rødløk, finhakket

1 ss olivenolje til steking

100 g fetaost, jeg brukte den lille pakken med soltørket tomat fra Arla + 1 ss olje fra pakken

50 revet cheddarost

50 g skivet salami, skåret i små biter

2 dl sammalt spelt, grov (kan erstattes med hvete)

2 dl siktet speltmel (kan erstattes med hvete)

1 ts havsalt
2 ts bakpulver
2 egg
1,25 dl melk
1 dl creme fraiche

12 cherrytomater delt i to, til topping

Sett ovnen på 200 grader og legg 12 papirformer i et muffinsbrett.

Stek løk og vårløk i olje på medium varme til det mykner.

Ha mel, salt og bakepulver i en bakebolle og bland sammen. Tipp oppi salamien og smuldre den inn i melet med fingrene.

I en annen mindre bolle pisker du sammen melk, egg, creme fraiche og olje fra fetaosten. Bland så dette forsiktig inn i melblandingen, ikke rør mer enn nødvendig.

Vend tilslutt inn løk og to typer ost. Fordel røren i muffinsformer og dytt to halve tomater ned i hver muffins. Stek midt i ovnen i ca 24 minutter. La avkjøle i muffinsbrettet i 5 minutter før du tar ut muffinsene av formen og lar dem avkjøles helt på rist. KOS DEG.



**Pannekake med bacon i
langpanne (sablá enkelt og
godt)**



Megapannekaken ser litt “fluffy” ut på dette bilde fordi den akkurat er tatt ut av ovnen, men den synker sammen etterhvert.

Folkens! Jeg kommer med nyheter. Jeg må be om absolutt stillhet. Ventetiden er over. Du får verdens enkleste pannekakeoppskrift i kveld! (Den minner i allefall om pannekaker, men har litt annen konsistens fordi den er ovnsbakt).

OG den er prøvd ut på et kritisk testpanel. Det er nemlig mye færre matretter enn man skulle tro (og håpet) som faller i smak hos mine bollefrø. Dette, derimot, gikk ned på høy kant (med sukker på). Eneste klagen var at det ikke var nok bacon.

Men la oss være ærlige. Er det noen gang nok bacon?

Du trenger:

(ca 4 pers)

7 dl melk

1 dl sammalt spelt, grov (du kan også bruke hvete)

3 dl siktet speltmel (du kan også bruke hvete)

4 egg

0,5 ts havsalt

50 g smeltet meierismør

150-200 g skivet bacon delt i to, jeg hadde Stjernebacon (mer hvis du er som barna mine)

Pisk sammen alle ingrediensene unntatt bacon i en bolle. La røren svulle i minimum 30 minutter. Sett ovnen på 225 grader. Dekk en stor langpanne med bakepapir og hell pannekakerøren oppi. Fordel baconbiter på toppen. **NB. Det er ikke nødvendig å steke baconet først.** Stek NEDERST i ovnen i 30 minutter. La stå å avkjøle litt (jeg lot min bli litt lunken) før du skjærer i serveringsklare biter. SPIS.



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



**Luftig brytebrød med pesto og
parmesean**



Vet du hva? I dag kaster jeg all beskjedenhet ut i snøværet og roper: ***Dette er gjærbakst på sitt aller beste!!*** Så luftig at det nesten letter, smeltet ost, urter, olivenolje og havsalt – det er bare ubeskrivelig godt. Og overhode ikke vanskelig! Disse forsvant rundt middagsbordet og jeg var glad jeg hadde smugspist en på forhånd. Med MASSE meierismør. ☐



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

3 ss olivenolje

2 ss pesto

ca 0,5 dl revet parmesan

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

Fyll/topping:

2 ss pesto

1-2 dl revet ost, jeg hadde Jarlsberg

1 ss olivenolje, til pensling

litt havsalt



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.

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

Når deigen er ferdig hevet, har du den på benken og knar den lett sammen. Del leiven så i 12 like store deler som du ruller til runde boller. Legg ni langs kanten av formen og tre i midten. Smør/pensle godt med pesto mellom bollene og fordel ost i mellom. Sett til etterheving (under plast) i ca 30-40 minutter. Sett ovnen på 180 grader. Pensle bollene med olivenolje og strø over litt havsalt. Stek midt i ovnen i 20-25 minutter. Brytebrødet er ferdig når det har en gylden farge og har en hul lyd når du banker på det. Ta brødet ut, skjær forsiktig langs kanten og løsne brødet ut av springformen. Avkjøl på rist hvis du klarer å vente og KOS DEG.



Himmelsk tortellinigryte med hjemmelagde kjøttboller og rotgrønnsaker



Men, altså. Folkens. God søndag og alt det der, men det var egentlig ikke det jeg ville snakke om. Jeg har nemlig fått en ny bestevenn. En som holder meg varm, som trøster meg og som definitivt kan bli kompis med deg og. Jepp, nemlig min nye favorittgryte! Oh, Lord! For noen digge smaker! Og med frosne grønnsaker og min spesialmetode for å lage kjøttboller, går det så kjapt og greit så. Er du skikkelig übersmart kan du lage kjøttboller i helgen, eller en dag du har tid, og fryse dem ned, så er de klare på et blunk. Samme med tomatsausen, som har nydelig godt av å stå å kose seg lenge.

Denne retten har jeg rappa (kun med et par endringer) fra en flott blogg som heter [Hver gang vi spiser](#). Hun som skriver den

heter Ann Christin og er dyktig med smaker, se hennes originale oppskrift [her](#).

Du trenger:

(nok til fire)

Til selve gryten:

2 ss olivenolje

1 løk. finhakket

3 fedd hvitløk

8-9 dl vann

1 stor terning kjøttbuljong

3 ss tomatpuré

0,5 pose frosne rotgrønnsaker

1 boks hakkede tomater

1 pk GoGreen røde linser (290g), skylles før bruk

ca 1 ss sukker

1 ts tørket timian

1 ts paprikapulver

salt, nykvernet pepper og litt sitronsaft (smak til)

1 pakke Perline med parmesanost (fra Rema) evt 1 pakke tortellini med ostefyll

parmesan og evt litt fersk basilikum, til servering

Til kjøttbollene:

400 g karbonadedeig, du kan også bruke tilsvarende mengde annet kjøtt

1 egg, kjapt pisket sammen

50 gram brødsuler av feks loff

*2-3 fedd hvitløk, revet på den fine siden av et rivjern
0,5 ts havsalt*

litt nykvernet pepper

olivenolje til å smøre stekebrettet

Slik lager du gryten:

Ha olje, løk og hvitløk i en jerngryte og surr mykt på lav varme. Ha i tomat på boks, tomatpure, vann, sukker, buljongterning og krydder og la småkoke under lokk så lenge som mulig eller så lang tid som det tar deg å lage kjøttbollene. Smak til med salt, pepper og sitronsaft. Ha i rotgrønnsakene slik at de får koke ca 30 minutter, så hvis du har dårlig tid hiver du dem oppi fra starten. Ha i linser og kjøttboller og kok opp. Når kjøttbollene er varme tilsetter du pastaen og lar alt koke til pastaen er ferdig, ca 3 minutter. Øs opp i din favoritttallerken, riv over parmesan og KOS DEG.

Slik lager du kjøttbollene:

Sett ovnen på 250 grader varmluft og smør et stekebrett med olivenolje.

Finn frem en foodprosessor og ha i alle ingrediensene til kjøttbollene og kjør til alt er blandet. Form runde, rustikke boller (på størrelse med en valnøtt med skall) med to teskjeer og sett på stekebrettet. Stek midt i forvarmet ovn i 8 minutter. Sett til side.

