

Søndagsrundstykker – perfekte når du vil glede noen (eller bare gjøre stas på deg selv)

I min familie har vi aldri gjort så mye ut av morsdagen, men det betyr ikke at jeg ikke synes det er viktig at mødre blir gjort stas på! Selv liker jeg best de små tingene. Du vet, oppvaskmaskin som er tømt eller gulv som er vasket.. ☐ Eller blomster. Og kaffe på senga er favoritt, eller enda bedre: FROKOST på senga!



En hilsen til min egen fantastiske mamma.. <3

Disse rundstykkene er perfekte morsdagsgaver, selv om du må bake de selv. (Kvinner kan, kvinner vil, kvinner får det til!) Så får du heller håpe at noen kan servere deg de på senga. Og med Valentines day coming up, så kan du jo slå to fluer i en smekk og bake noen med hjerter på til en du er glad i også. <3



Heia mamma!

Fine rundstykker (i dobbel forstand):

ca 18 rundstykker

- 3 dl vann, ca 37 grader
- 3 dl melk, ca 37 grader
- 25 gram fersk gjær eller 1/2 pose tørrgjær, bruk en hel pakke om du har dårlig tid
- 1 egg
- ca 1,5 ts havsalt
- 950-1000 gram hvetemel
- 50 gram smør, i terninger
- 1 egg til pensling, lett sammenvispet
- valmuefrø
- evt "sjablonger"

Ha alle ingrediensene unntatt smøret i en kjøkkenmaskin og elt i ca fem minutter. Tilsett smør i terninger og elt til deigen er jevn og smidig (ca 5 minutter). Hev i ca 45 minutter. Ha deigen på benken, bruk evt litt mel om den er litt klissete. Del deigen i 18 emner og trill ut rundstykker. Jeg hadde ni på et stekebrett med bakepapir. Etterhev i ca 30-45 minutter.

Hvis du ikke ønsker å lage noe mønster på de, så pensler du de bare med egg og strør over valmuefrø. Ellers så klipper du ut ønsket tekst eller bilde i papir også legger du den oppe rundt stykke før du pensler med egg. Strø tett over med frø og fjern forsiktig sjablongen. Stek midt i ovnen på 225 grader i 8-12 minutter. Avkjøl på rist. Rundstykkene kan fint fryses!





Be my valentine..



PIMP my lunch!



Forleden dag skulle jeg innom bakeren å kjøpe meg en kaffe på vei til jobb. (Kaffemaskinen er på reparasjon, KRISE). Da så jeg en overpriset salat som så utrolig fristende ut og som jeg bestemte meg for å herme etter. Herming er faktisk lov.

Lunsjsalat med reker og karridressing:

60 gram reker, skrelt

0,5 avocado i skiver

blandet salat, vasket og i biter

et hardkokt egg, i skiver

noen ringer rødløk

litt sitronsaft og evt noen skiver sitron

30 gram rømme

2 ts Heinz Mango curry sauce

1 ts sweet chili saus

1 skive grovbrød (med smør)

en tom sushiboks med lokk eller en matboks



Lag dressingen først. Bland rømme, mango/karrisaus og sweet chili saus. Smak deg evt frem til din perfekte kombo. Legg skrell avocado og skjær i skiver. Vend skivene i sitronsaft, så blir de ikke brune før du skal spise de. Ha så salat i bunn og dander med egg, reker, avocado og løk. Pakk inn salat og brød og ta med dressing i en separat boks.



Hamburgerbrød (as God intended them)



I dag vil jeg si noe om forventninger. Jeg hadde nemlig gledet meg til denne dagen i lang tid. Første del av dagen var satt av til pepperkakebaking med gode venner. Andre del var vi invitert til adventsmiddag hos Signe (moren til bestevenninnen min), en tradisjon som er et av julens høydepunkter for meg. Signe er den perfekte vertinne! Det spares aldri på noen ting, atmosfæren er upåklagelig, pinnekjøttet med tilbehør er alltid perfekt, desserten er eventyrlig, julekakene utmerkede, kanelbollene nybakte, Gnavpremiene er KJEMPE fine og tradisjonen tro leses det alltid eventyr når adventslysene er tent.. <3

Dagen begynte ganske bra. Jeg var glad for at alle var friske, så vi kunne gjennomføre alle de hyggelige planene. Men på vei inn døren til pepperkakebaking begynte det allerede å slå litt sprekker da jeg med nød og neppe, og med en gigantisk grøtgryte i hendene, klarte å styre unna et stygt fall på den isklede stentrappen. Og etter det gikk det egentlig bare nedover. Først brukte jeg uforholdsmessig lang tid på å varme opp grøten fordi det viste seg at platen hadde skrudd seg av. Dermed måtte vi spise lunken grøt for å i det hele tatt rekke bakingen. Derfor rakk vi heller ikke å pynte noen pepperkaker og midt i alt stresset fikk jeg ikke med meg at Jens (bollefrø nr 2) ikke spiste noe særlig, så innen vi kom fram til adventsmiddagen var han sur som en sild. Dermed ble ALT feil for han (*Nei, mamma, du skulle jo ikke skjære pølsen, gjøre selv, Mamma! Jeg klarer ikke skjære pølsen, kan du hjelpe meg?, Mamma, jeg vil ikke ha pølse, dumme pølse!*) og pølser og pinnekjøtt fløy veggimellom mens Bollefrua og Herr Bolle ble lettere frustrert. Så klarte Jens å rive ned en svibel, som resulterte i jord over hele stuen og på toppen av det hele fikk han akutt øreverk og så måtte vi egentlig bare dra hjem. Det skal sies at alt annet for øvrig var perfekt og at vertinnen var en engel, men helt som jeg hadde håpet ble det jo ikke.

Noen ganger er det lurt å ikke ha så høye forventninger. Det

er akkurat som at man jinxer det, hvis man gleder seg for mye. Men jeg kan love deg at disse hamburgerbrødene holder alt de lover og mere til.

Hamburgerbrød:

ca 12 stk

2,5 dl melk

1 dl vann

1 ss sukker

3/4-1 ts salt

25 gram fersk gjær

ca 400 gram hvetemel

100 gram sammalt hvete, grov

50 gram smør, i terninger

vann + sesamfrø

Ha gjær, sukker og salt i en kjøkkenmaskin og tilsett væske (gjerne fingervarm temperatur, men kald går også fint. Det må bare heve litt lenger da). La gjæren løse seg litt opp før du tilsetter melet og elter ca 10 minutter. Tilsett smøret litt etter litt og elt til deigen slipper kantene (ca 10 5-10 minutter). La deigen heve under plast i minimum 30 minutter, helst en time. Ha deigen på benken og del i 12 emner. Trill hvert emne til runde kuler som du legger på et papirkledd stekebrett og presser ganske flate. Etterhev minimum 30 minutter. Sett ovnen på 225 grader. Hvis emnene har blitt veldig høye under etterheving, kan du trykke de forsiktig litt ned igjen. Pensle lett med vann og strø over sesamfrø. Stek midt i ovnen i ca 10-12 minutter. Avkjøl på rist. Hamburgerbrød kan fint fryses. Barna liker å ha de i matboksen med smør og brunost. Da tar jeg de bare opp med en gang vi står opp, også er de passe tint til å smøres før vi går.



Oppskriften fant jeg hos Trines matblogg:)

Hjemmelagde pitabrød – enkler enn man skulle tro

Jeg har en gammel kjøkkenmaskin som jeg, etter å ha svelget noen kameler, lar stå fremme på kjøkkenbenken. Maskinen er av god kvalitet og elter som bare det, men pen å se på er den ikke. Derimot har jeg innsett at dersom den får stå fremme, in all it's glory, så er sjansen for at jeg setter i gang med et bakeprosjekt mye større. Som da jeg lagde disse pitabrødene. Enkle å få til, relativt raskt og svært gode. Oppskriften fant jeg på [Trines matblogg](#).



Pitabrød:

*4,5 dl lunkent vann
25 gram gjær*

1 ss olivenolje

1/2 ts salt

10-11 dl hvetemel

Ha gjær, salt og vann i en eltebolle og la gjæren løse seg litt opp. Tilsett så olje og 10 dl mel og elt til deigen er smidig (ca ti minutter). Ha evt i litt mel hvis du opplever deigen som veldig klissete. La etterheve i minst 30 minutter og del deigen så i 12 emner. Trill hvert emne til boller som du lar etterheve under plast noen minutter. Sett ovnen på 250 grader. Kjevle de så til runde, flate leiver som du så lar etterheve på bakepapirkledde stekebrett i 15-20 minutter. Fire på hvert brett. Når de har etterhevet ferdig, steker du de midt i ovnen i ca 9 minutter. De bør blåse seg opp ganske raskt, men erfaringsmessig gjør ikke alle det. Brødet kan fint fortsatt fylles med godsaker, du må bare skjære hull inni først. ☐



Matpakkemuffins



Noen ganger må man begrense seg (litt for ofte, synes Bollefrua), men ikke når det gjelder å lage disse matpakkemuffinsene. Da er det bare å gædde på med fyll. For ellers blir de litt kjedelige og det vil vi jo ikke. Det er

litt som med julen. Da er det greit å gå litt overboard. Gud kjørte (i de dager da det ble sendt ut bud fra Keiser Augustus) på med både englekor og julestjerne (den du ser over taket der'a Jordmormatja bor) og de hellige tre konger kom ikke akkurat med myke pakker til Jesusbarnet. Nå lurere du kanskje på hvordan matpakkemuffins plutselig handler om julen, og vet du, det gjør faktisk jeg og.

Matpakkemuffins:

til 12 muffins

75 gram smør, smeltet

4 egg

50 gram parmesan, revet

2 dl kesam (hvis du har rømme, bruker du det. Eller fløte. Eller melk. Du skjønner sikkert tegninga)

1,5 dl sammalt hvetemel, grov

5 dl hvetemel

2 ts bakepulver

evt litt salt

1 ts hvitløkspulver

litt melk hvis deigen blir for seig

10-15 kalamataoliven, finhakket

5 -7 soltørkede tomater, finhakket

100 – 150 gram revet jarlsberg eller cheddar eller hva du enn har. Fetaost er nok digg!

Salami skåret i små biter, eller annet kjøttpålegg

Litt finhakket basilikum

Litt smør til smøring



1. Sett stekeovnen på 200 grader.
2. Visp sammen smør, egg, parmesan og melk.
3. Bland sammen det tørre og ha i melkeblandingen.
4. Tilsett soltørket tomat, oliven, basilikum, salami og ost.
5. Rør sammen, spe evt med melk hvis den blir for deigete.
6. Smør formene i et muffinsbrett med smeltet smør og fill formene med røre.
7. Stek midt i ovnen i ca 25 minutter eller til de er gyldenbrune.
8. Avkjøl på rist.
9. Le hele veien til jobben fordi du har så digg matpakke.



Helt streite rundstykker – kjekt å ha.

Høstferien har bikka halvveis, men jeg lar meg ikke affisere av hverdagsangsten. Ikke ennå i allefall. Ute skinner solen og jeg skal snart rusle ned på den lokale kafeen og spise lunsj med en god nabo. Jeg er litt venner med høsten i år, merker jeg. Dvs, det er vel alt det kalde som venter som gjør at jeg ofte tenker på høsten med misnøye. Men det er jo egentlig litt

urettferdig. I fryseren har jeg i hvertfall **skikkelig gode** rundstykker nå, hva som enn venter i ukene fremover. Morgengretne barn? Rundstykker i matboksen. Dårlig vær? Rundstykker til den rykende varme suppen. Søndagsdeppa med mandagsangst? Rundstykker til frokost. Sur mann? Hiv frosne rundstykker på han.



Høstgutta <3

Helt streite rundstykker:

900 gr hvetemel

100 gr sammalt hvete, grov

6 dl fingervarmt vann

0,5 dl h-melk, men jeg brukte matfløte denne gangen

10 gr salt

25 gram gjær/halv pakke tørrgjær

1 ts flytende honning

sesam og solsikkefrø til pønt

litt meierismør til pensling

1. Ha gjær, salt, honning og litt av vannet i en bakebolle, gjerne kjøkkenmaskin.
2. Rør ut gjæren.
3. Ha i resten av vannet og de andre ingrediensene og kjør på lav fart i fem minutter (eller kna deigen klike there is no tomorrow) Kjør så på full speed i to minutter.
4. Sett deigen under plast og la den heve til dobbel størrelse.
5. Ha deigen på et så vidt melet bakebord og del i 20 emner og form til runde boller.



5. Finn to skåler og ha vann den ene og frø i den andre.



6. Dypp den ene siden av rundstykket i vannet og dypp den så i frø, da fester frøene seg skikkelig.



7. Sett rundstykker til heving under plast på et papirkledd stekebrett til dobbel størrelse og sett ovnen på 200 grader.



8. Pensle mellom rundstykkene med smeltet smør så de ikke skal henge sammen når de hever. Jeg er lazy mama og gidder sjelden å steke flere brett hvis jeg får plass til alle på ett. De blir kanskje litt firkantete og rare, men det er også en viktig fordel som min elskede mamma lærte meg. Nemlig at rundstykkene hjelper hverandre opp når de hever og det samme når de steker i ovnen. Resultatet er spesielt luftige rundstykker.



9. Stek rundstykkene midt i ovnen i ca 15 minutter eller til du hører en hul lyd når du banker på de.

10. Avkjøl på rist.





Grove pizzasnurrer!



Det er søndag kveld og jeg er ikke like oppesen som jeg var i går, men det er helt greit. What goes up, must come down, hvis du skjønner hva jeg mener. Helgen har vært fin og jeg er ganske klar for en ny uke. Særlig nå som jeg har bakt pizzasnurrer og matpakkene dermed gjør seg selv. Jeg har brukt

samme deig som til de grove hornene mine, men for enkelthetsskyld gjengir jeg oppskriften på nytt.

Grove pizzasnurrer:

- 200 g hvetemel
- 150 g sammalt hvete, fin
- 150 g sammalt hvete, grov
- 1 ts sukker
- 1 ts salt
- 60 g smør
- 3 dl skummet melk eller lettmelk
- 1 pk gjær

- tomatsaus (jeg brukte Toro på glass fordi jeg hadde et stående, hjemmelaget er seff bedre)
- skinke i strimler
- revet ost

1. Smelt smøret, ha i melken og varm blandingen til den er ca 37 °C.

2. Bland smuldret gjær, sukker og salt i en bolle (jeg bruker kjøkkenmaskin) og tilsett melkeblandingen. Ha i mel og elt deigen til den er smidig og slipper bakebollen.

3. Dekk bakebollen med plast, og la deigen heve på et lunt sted i ca. 30 minutter.

4. Del deigen i to og kjevle den ene halvdel til et rektangel. Smør på tomatsaus, strø over skinke og ost. Rull sammen til en pølse og del ica 2 cm tykke skiver. Legg på papirkledd stekebrett og etterhev ca 30 minutter.

5. Stek på 220 grader i 10-15 minutter.









Ha en god uke, alle sammen! ☐

Grove vafler. (Sunn frokost i en pretty package).

Det er søndag, det er tidlig og jeg har allerede vært oppe en time. Jeg forsøker å ta inn over meg det alle sier, at denne tiden med små barn går så fort og at jeg må nyte det, men lett er det ikke. Ikke tidlig om morgenen, hvertfall! I går fikk jeg sove lenger og da lagde jeg vafler til frokost. Grove vafler uten sukker, det er nesten som å servere grovbrød, det. Hvis man legger godviljen til. Og det synes jeg flere enn Bollefra burde gjøre.



For å gjøre suksess en tidlig morgen, trenger du:

- 1,5 dl hvetemel
- 1,5 dl fin sammalt hvete
- 1dl havregryn
- 0,5 ts salt
- 0,5 ts bakepulver
- 4 dl lettmelk
- 2 egg
- 2ss smeltet smør, evt mer til steking
- 0,5 ts kardemomme (valgfritt)
- 0,5 ts kanel (valgfritt)



Jeg innrømmer gjerne at jeg synes det kan være litt pes med barn på kjøkkenet, men akkurat vafler er ikke så verst.

Ha det tørre i en bakebolle og tilsett melk, egg og smeltet smør. Rør til en jevn røre og la swelle 20-30 minutter. Stek og vær glad.



Grove horn med ost og skinke (for travle Bollefruer og andre trengende)

Disse hornene smaker godt, er lette å lage og kan legges rett fra fryseren til matboksen, også er de tint til lunsj. Jeg må

innrømme at jeg stusset over gjærmengden i oppskriften. Er det en ting jeg har lært om gjær, så er det at man trenger mye mindre enn man skulle tro, spesielt hvis man har god tid. Fordelen med at det er at deigen trenger kortere hevetid og dermed kan man speede opp hele prosessen.



Grove horn (med hilsen fra Opplysningskontoret for brød og

korn sine nettsider):

- 200 g hvetemel
- 150 g sammalt hvete, fin
- 150 g sammalt hvete, grov
- 1 ts sukker
- 1 ts salt
- 60 g smør
- 3 dl skummet melk eller lettmelk
- 1 pk gjær
- 16 skive hvitost
- 8 skive kokt skinke

- sammenvispet egg til pensling
- 2 – 3 ss sesamfrø

1. Smelt smøret, ha i melken og varm blandingen til den er ca 37 °C.

2. Bland smuldret gjær, sukker og salt i en bolle (jeg bruker kjøkkenmaskin) og tilsett melkeblandingen. Ha i mel og elt deigen til den er smidig og slipper bakebollen.

3. Dekk bakebollen med plast, og la deigen heve på et lunt sted i ca. 30 minutter.

4. Del deigen i to og kjevle hver del til tykke, runde leiver, ca 30 cm i diameter. Del hver leiv i 8 som om du skjærer opp en pizza.



5. Legg en skive ost og en halv skive skinke på hver "trekant". Rull hver del sammen fra ytterkant inn mot midten.

6. Form horn og legg dem på stekeplate med bakepapir. Dekk med plast, og etterhev dem på et lunt sted i ca 30 minutter.

7. Pensle med sammenvispet egg, og dryss sesamfrø over. Stek hornene midt i ovnen på 220 °C i ca 10 – 15 minutter. Avkjøl på rist.



