Halvgrove osterundstykker med smak av Italia

En av Bollefruas mest populære oppskrifter er “Enkle, grove rundstykker”. Hvorfor det? Jo, fordi nybakte rundstykker er en fantastisk hverdagsluksus! Men vet du hva som er enda bedre? Når baksten også er dekket med smeltet ost og kryddersmør!

Ostelykke:

(ca 10-11 stk, avhengig av størrelse)
2 *ts sukker*
0,5 pk gjær
3, 75 dl lunkent vann

2 ss olivenolje
2 dl sammalt spelt eller hvete
8-9 dl siktet spelt eller hvetemel
1 ts salt

Topping:
3 ss vann
2 ss smeltet smør
1 eggeplomme
1 hvitløksfedd, knust
2 ts pizzakrydder
0,5 ts salt
1 ts hvitløkspulver
ca 3 dl revet parmesan

Ha sukker, gjær og 1 dl vann i en bakebolle. Rør rundt og la gjæren løse seg litt opp. Ha i resten av vannet, olje, salt og det grove melet, samt 5,5 dl fint mel. Elt i fem minutter. Tilsett gradvis resten av melet til deigen slipper kanten av bollen og du har en blank og bare litt klissete deig. Dekk med plast og la heve i ca en time. Ha deigen på benken og del i ca 11 emner. Form til avlange rundstykker og legg på et bakepapirkledd stekebrett. Dekk med plast og la etterheve ca 30 minutter. Sett ovnen på 200 grader. Bland alle ingrediensene til toppingen i en skål og riv osten. Pensle raust med krydderblandingen og fordel osten over. Stek midt i ovnen i ca 12-15 minutter. De skal være gyldne og ha en hul lyd når du banker på dem Avkjøl på rist. SPIS.