

# Jeg <3 rundstykker!



Det foregår en heftig debatt i familien vår. Kampen om syvtallet. Jeg har et barn på fire år som forneker eksistensen til tallet syv og et barn som er fullstendig fortvilet fordi det selvfølgelig strider mot all fornuft å telle når man hopper over syv. (Dessuten blir han snart syv år, ikke rart det er krise).

#ingendagererkjedelige

I dag nektet den ene å åpne luke syv i julekalenderen og fikk åpne nr åtte i stedet. (Dette er alvor, folkens. Hva gjør vi den 24.?)

Selv er jeg også opptatt av dette tallet etter at jeg var på en fantastisk julelunsj med Opplysningskontoret for brød og korn på torsdag. (Mer om dette når jeg får bilder fra fotografen. Jepp! Det var egen fotograf for anledningen).

Syv er det vi kaller et magisk tall: I bibelen skaper Gud verden på syv dager, det er syv dager i en uke, tallet syv opptrer ofte i eventyr, det er syv farger i regnbuen, syv

toner i skalaen, vi baker syv slag til jul osv.

Bollefrua er i allefall inspirert og har bestemt seg for å bake syv slag brød/rundstykker før jul. Men hysj! Ikke si noe til fireåringen min.



Jeg teller til ÅTTE, mamma.

**Slag nr. 1: Grove hjerterundstykker**

(ca 20 stk, 19 hvis du dropper syvtallet)

3,5 dl lettmelk

0,5 pk gjær tørrgjær

250 g siktet hvetemel

125 g sammalt hvete, fin

125 g sammalt rug, fin

0,5 ts sukker

0,5 ts salt

50 g smør

1 stk egg (evt bruk vann) til pensling

Ha mel, gjær, salt, sukker og melk i en bakebolle og elt deigen i 5 minutter (litt lenger om det er for hånd). Tilsett smør i terninger og elt til alt smøret er blandet inn i deigen. Tilsett evt noen spiseskjeer mel hvis deigen er altfor klissete. La heve under plast i ca en time. Ha deigen på et melet bakebord og del i 19-20 emner. (Deigen er antakelig fortsatt litt klissete, men du kan elte inn littt ekstra mel for hånd om du ikke klarer å forme hjerter. Husk bare at jo mer mer du bruker, jo kjøpere/hardere blir rundstykkene). Sett ovnen på 225 grader. Ha hjertene på et bakepapirkledd stekebrett og la hjertene etterheve under plast i ca 30 minutter. Pensle med egg og stek midt i ovnen i ca 10 minutter eller til de er gyldne og har en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist.



Oppskriften fant jeg hos [Opplysningskontoret for brød og korn.](#)

□