

# 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..

