

23.
desember



Aktivitet:

I dag skal vi lage kaldhevede rundstykker. Vi lager deigen, ruller ut rundstykkene, setter de på brett, dekker med plastfolie og kjøkkenhåndkle, og setter de til heving i kjøleskapet over natten. Og i morgen, på selveste julaften, tar vi de ut av kjøleskapet, lar de stå en times tid på kjøkkenbenken før vi steker dem. Da blir det deilig julefrokost da!

1. Deilig er den himmel blå, lyst det er å se derpå,
hvor de gygne stjerner blinker, hvor de smiler, hvor de vinker
oss fra jorden opp til seg, oss fra jorden opp til seg

Rundstykkedeg:

300 g hvetemel

10 g fersk gjær

200 g sammalt hvete finmalt

50 g solsikkekjerter

25 g linfrø

25 g sesamfrø

4 dl vann (kaldt)

1 egg

1 ts sukker eller honning

1 ts salt

-

Evt 1 egg, eller melk, til pensling + evt frø eller ost til strø

Ha hvetemelet i bakebollen. Smuldre fersk gjær i, og tilsett deretter alle de tørre ingrediensene (om du ikke er så glad i hele frø kan du sløyfe disse, eller kverne dem til mel). Tilsett så de resterende ingrediensene og kjør det i ca. 10 minutter på medium hastighet i kjøkkenmaskin til du har en elastisk og fin deig. Juster eventuelt underveis med mer væske dersom deigen virker tørr, eller mer mel dersom den er klissete.

Du kan fint lage rundstykkene uten kjøkkenmaskin også. Bland alt det tørre i bakebollen (men hold igjen på litt av melet for å justere) og lag en grop i midten. Rør ut gjæren i litt av væsken og tilsett gjærblandingen og resten av væsken i gropen. Rør med en sleiv eller lignende fra midten og utover, til deigen er godt blandet. Elt deretter deigen godt i 5-10 minutter til den blir glatt og fin.

Ha deigen umiddelbart på melet underlag og del opp i ca. 12 jevnstore biter. Trill til rundstykker og sett på et bakepapirkledt stekebrett. Du kan også sette dem ganske tett i en form om du vil, da blir det som brytebrød (se eksempelbilder under). Dekk med plast og kjøkkenhåndkle og sett det i kjøleskapet over natten. Når du står opp tar du brettet ut av kjøleskapet og lar det stå i romtemperatur i ca 1 t.

Pensle så rundstykkene med sammenvispet egg eller melk. Strø gjerne over frø eller korn, eller revet ost. Stekes ved 225 grader i 12-14 minutter, til rundstykkene er gylne og gjennomstekte.

Avkjøl rundstykkene på rist, og nyt deretter lunke, nybakte rundstykker til julaftenfrokosten.
MED ØNSKE OM EN VELSIGNET JULEHØYTID TIL LITEN OG STOR!

