Herman Cookies



Ingredienser

<B>"Herman oppstartsdeig":</B>
(kun nødvendig hvis du er den første som starter opp Herman kake-kjeden)
50 g gjær
5 dl vann
5 dl hvetemel

<B>Fremdyrking av "Herman surdeig":</B>
(gjelder alle, enten du har laget oppstartsdeig, eller har fått en porsjon surdeig av en venn)

Dag 1:
2,5 dl sukker
5 dl melk
5 dl hvetemel

Dag 5:
2,5 dl sukker
5 dl melk
5 dl hvetemel

Dag 10: "Herman surdeig" deles opp i 4 deler på ca 5 dl hver. Gi bort 3 deler. Behold 1 del (5 dl) selv for å bake "Herman Cookies" (2,5 dl) og (2,5 dl) for å dyrke frem en ny runde "Herman surdeig" (se tips).

<B>"Herman Cookies":</B>
5 dl brunt sukker
250 g smør
4 egg
2 ts vaniljeessens
2,5 dl Herman surdeig
4 ss kakao
1 ts natron
1 ts bakepulver
7,5 dl hvetemel
300 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

"Herman oppstartsdeig":

Oppstartsdeigen er kun nødvendig å lage dersom du er den første som lager kaken. NB! VIKTIG: Bruk en nokså stor bakebolle laget av plastik og en tresleiv. Ikke bruk redskaper av metall!

Løs opp gjær i lunkent vann (37°C). Tilsett hvetemelet og rør kraftig til alle klumper er fjernet (konsistensen blir omtrent som en tykk vaffelrøre). Legg et kjøkkenhånkle over bakebollen og la stå og gjære i romtemperatur i 48 timer. Deigen vil da være litt boblete og lukte noe surt (og det er meningen!).

Dyrking av "Herman surdeig":

Her starter 10-dagers tellingen for dyrking og stell av Herman, slik at Herman vokser og blir stor og sterk.

Dag 1: Du har fått Herman surdeig (ca 5 dl) fra en venn eller du har laget oppstartsdeigen selv, som beskrevet ovenfor. Herman er sulten. Gi ham sukker, melk og hvetemel. Rør godt med tresleiven, slik at deigen blir glatt og jevn. Dekk til med et kjøkkenhånkle og sett bakebollen i kjøleskapet.

Dag 2: Rør godt med tresleiven (pass på å skrape kantene på bakebollen). Sett bakebollen tilbake i kjøleskapet.

Dag 3: Som i går.

Dag 4: Som i går.

Dag 5: Herman er sulten igjen. Gi ham sukker, melk og hvetemel. Rør godt med tresleiven, slik at deigen blir glatt og jevn. Dekk til med et kjøkkenhånkle og sett bakebollen i kjøleskapet.

Dag 6: Som dag 2.

Dag 7: Som i går.

Dag 8: Som i går.

Dag 9: Som i går.

Dag 10: "Herman surdeig" deles i 4 deler (hver del skal være på ca 5 dl). 1 del beholder du selv for å bake "Herman Cookies". Gi de 3 andre deler bort til 3 gode venner sammen med en utskrift av denne oppskriften. Vennene dine begynner da på dag 1 i fremgangsmåten ovenfor.

"Herman Cookies":

Du har 5 dl med "Herman surdeig". Du bruker imidlertid bare 2,5 dl "Herman surdeig" til denne oppskriften. Se tips for hva du kan gjøre med resten av surdeigen.

Pisk brunt sukker sammen med mykt smør. Pisk inn ett egg om gangen. Pisk deretter inn vaniljeessens. Rør inn Herman surdeig, og deretter de tørre ingrediensene. Ha til slutt i grovt hakket kokesjokolade (eller chocolate chips, se tips).

Bruk to spiseskjeer og sett topper på stekeplater dekket med bakepapir. Beregn litt avstand mellom hver, for kakene flyter noe ut under steking.

Stek cookiesene midt i ovnen ved 175°C i ca 10-15 min. Avkjøles i 10 min på platen før de flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

Merk at "Herman surdeig" skal virke "levende" hver dag, dvs at den skal boble og gjære litt mellom hver gang du rører i ham. For å få til det er det viktig at oppstartsdeigen står i romtemperatur de første to døgnene. Selve surdeigen kan imidlertid stå i kjøleskapet i de 10 dagene den dyrkes frem. Det er også veldig viktig

at du kun bruker redskaper av plast eller tre. Dersom "Herman surdeig" slutter å boble, er han død.

Du bruker som nevnt bare halvparten av din del surdeig til å lage "Herman Cookies". Av resten av surdeigen du har igjen kan du enten lage en halv porsjon med "Herman Muffins" (se oppskrift på detsoteliv.no), eller du kan bruke surdeigen til å dyrke frem en ny runde med "Herman surdeig" ved å begynne på Dag 1 i oppskriften ovenfor. Jeg anbefaler deg imidlertid ikke å doble denne oppskriften på "Herman Cookies", for porsjonen er nokså stor som den er!

I cookiesene på bildet har jeg brukt ekte, amerikanske chocolate chips ("Toll House real semi-sweet chocolate morsels" fra Nestlé). Disse er en god del større enn de norske sjokoladedråpene (fra Freia), som fås kjøpt i vanlige norske matvarebutikker. Amerikanske chocolate chips fås blant annet kjøpt hos matvarekjeden Centra og i noen av butikkene til Deli de Luca (1 pk = 340 g). Får du ikke tak i disse, er grovt hakket kokesjokolade et godt alternativ.

"Herman Cookies" oppbevares i kakeboks. De skal være helt myke i konsistensen. Vil du ha ekstra flotte cookies, kan du sikte over litt melis før servering eller ringle over litt smeltet sjokolade til pynt.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/herman-cookies