Hveteflette



Ingredienser

50 g gjær
100 g smør
5 dl melk
100 g sukker
1 ts kardemomme
800 g hvetemel

Fyll:
150 g mykt smør
150 g sukker
6 ts kanel

Pynt:
1 egg og litt melk til pensling
perlesukker

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Ha i melken og varm opp til lunken (37°C). Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Tilsett noe av væsken og løs opp gjæren i dette. Tilsett resten av væsken, sukkeret og kardemomme. Ha så i melet litt og litt og kna sammen deigen. Hev i 40 min.

Del deigen i to og del hver av dem igjen i tre emner. Trill emnene til lange pølser som kjevles til smale, rektangulære leiver. Smør på mykt smør og strø over sukker og kanel. Rull sammen, slik at du får 6 pølser.

Flett sammen tre og tre pølser slik at du får to fletter. Fest skjøtene på flettene godt på undersiden, slik at flettene ikke åpner seg under steking. Legg flettene på to stekeplater dekket med bakepapir (har du dem på samme stekeplate vil de heve inn i hverandre). Etterhev i ca 30 min.

Pensle over flettene egg som er pisket sammen med litt melk. Dryss over perlesukker. Stek flettene midt i ovnen ved 185°C i ca 30 min, eller til de er gyldne. Avkjøl på stekeplaten.

Tips

"Hveteflettene" er supre å fryse!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/hveteflette