Hvetekrans



Ingredienser

50 g gjær
3,5 dl melk
100 g smør
600 g hvetemel
100 g sukker
0,5 ts kardemomme
0,5 ts bakepulver

Pensling (kan sløyfes):
1 egg
2 ss melk

Pynt:
3 dl melis
2-3 ss vann

Fremgangsmåte

Løs opp gjæren i lunken melk. Smuldre smøret i mesteparten av melet (spar ca 100 g til utbaking). Ha i sukker, kardemomme og bakepulver. Bland så i væsken til en jevn, litt klissete deig. La deigen heve lunt i 1 time.

Kna deigen sammen med resten av hvetemelet. Del deigen i to og trill ut til to lengder. Tvinn de to lengdene sammen. Form til en krans på bakepapirdekket stekeplate. Pass på at endene er godt festet sammen.

Etterhev kransen i 30 min. Pensle eventuelt over med egg som er pisket sammen med litt melk (se tips).

Stek kransen nederst i ovnen ved 200°C i ca 25-30 min. Avkjøl.

Lag tykk melisglasur av melis og vann og pynt den avkjølte kransen.

Tips

Det går fint å droppe penslingen med egg hvis du vil ha en eggfri kake. Siden kransen skal pyntes med melisglasur, blir ikke forskjellen så stor uansett.

"Hvetekrans" smaker aller best samme dag som den er stekt. Oppbevar rester pakket godt inn i plast. Kransen kan fryses (men merk at melisglasuren da vil kunne bli litt klissete og evetuelt skalle av).

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

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