Bestemors wienerbrød

Ingredienser



♥ 2,5 dl melk
♥ 1 egg
♥ 3 ss sukker
♥ 50 g gjær
♥ 2 ts kardemomme
♥ 600-700 g hvetemel
♥ 200 g mykt smør

Pensling:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk

Glasur:
♥ 2-3 dl melis
♥ 2 ss vann

Fremgangsmåte

Varm melk og sukker til blandingen er lunken (37 °C). Løs opp gjæren i dette. Visp inn egget og kardemommen. La blandingen stå og gjære i 10 minutter. Bland så i hvetemel til du får en løs deig (ca. 400 gram).

Ha rikelig med hvetemel på bakebordet og legg på deigen. Trykk den flat med fingrene. Legg på det myke smøret i klatter. Brett deigen sammen over smøret så det ligger innpakket i deigen. Kjevle og brett noen ganger slik at smøret jevner seg. Bruk tilstrekkelig ekstra hvetemel til at deigen ikke klistrer seg for mye til bordet, men ikke mer mel enn nødvendig. Jo løsere deig du klarer å bake ut, jo bedre blir

wienerbrødene.

Trykk deigen til et rektangel. Skjær smale remser som er ca. 1,5 cm brede. Tvinn remsene og rull dem sammen til små wienerbrød, med enden på undersiden. Legg wienerbrødene på bakepapirdekkede stekeplater og etterhev dem i 30 minutter.

Pisk egg og melk lett sammen med en gaffel og pensle over wienerbrødene. Stekes midt i ovnen ved 200 °C i 10-15 minutter.

Lag tynn melisglasur av melis og vann og glaser wienerbrødene mens de fortsatt er varme.

Tips

♥ Hvis du aldri har laget wienerbrød før, kan det være litt uvant å kjevle inn mykt smør. Det kan virke veldig klissete i starten, men cluet er å ha tilstrekkemel hvetemel på bordet under utbakingen og å være litt lett på hånden. Det gjør ikke noe om smøret ikke er 100 % jevnet ut i deigen.

♥ Ikke lag wienerbrødene for store. Det er meningen at disse skal være søte og små. Forsyn deg heller to ganger! 😉

♥ Wienerbrødene egner seg utmerket til frysing og tiner nokså raskt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bestemors-wienerbrod