Gougères (Franske vannbakkels med ost)



Ingredienser

♥ 1 dl vann
♥ 1 dl helmelk
♥ 125 g smør
♥ 2,5 dl hvetemel
♥ 3 store egg
♥ 120 g gruyère

Pynt:
♥ 30 g gruyère
♥ litt maldonsalt

Fremgangsmåte

Ha vann og melk i en kjele. Kok opp og ta kjelen av platen. Tilsett smøret og la det smelte.

Ha alt melet på en gang i kjelen. Rør godt rundt med en sleiv til du får en fast deig som slipper kantene på kjelen. La deigen avkjøles i romtemperatur i 1-2 minutter.

Tilsett ett egg om gangen og pisk godt mellom hvert egg (jeg bruker elektrisk håndmikser til dette). Du skal nå få en deig som er bløt, men fast nok til at den holder fasongen.

Riv osten på et rivjern og vend inn i deigen til slutt.

Finn frem to stekeplater som dekkes med bakepapir. Klikk ut deigen til små topper ved hjelp at to spiseskjeer.

Dryss på litt revet ost på toppen.

Stek vannbakkelsene midt i ovnen ved 200°C på varmluft (se tips) i ca. 20 minutter, til de er gylne og gjennomstekte. Ikke åpne ovnsdøren før det har gått minst 15 minutter (se tips).

Strø en klype maldonsalt over og server ostevannbakkelsene nystekte!

Tips

♥ Som alltid når man lager vannbakkels, er det veldig viktig at man ikke åpner ovnsdøren for tidlig. Kommer det luft inn i ovnen før vannbakkelsene er ferdigstekte, kan de synke sammen og bli helt flate. Men selvsagt må du følge med slik at ostevannbakkelsene ikke blir for brune.

♥ Jeg bruker vanligvis vanlig over- og undervarme, og ikke varmluft når jeg steker kaker, bortsett fra noen helt få ganger (og da skriver jeg det alltid tydelig i oppskriften slik jeg har gjort her). Når jeg steker vannbakkels, synes jeg imidlertid at resultatet blir best med varmluft. Bruker du ikke varmluft, bør du kunne øke varmen på ovnen til ca 220°C.

♥ Gruyère fås som sagt kjøpt i de fleste store matbutikkene som har ostedisk eller et litt større utvalg av oster. Det går alternativt an å bruke cheddar, Västerbottensost eller en annen fast gulost som har en litt kraftig smak.

♥ Gougères smaker aller best når de er nystekte!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gougeres-franske-vannbakkels-med-ost