Fine rundstykker med valmue- og sesamfrø



Ingredienser

♥ 50 g smør
♥ 3 dl melk
♥ 50 g gjær
♥ 1 egg
♥ 1 ss flytende honning
♥ 1 ts salt
♥ 50 g fint sammalt hvetemel
♥ 500 g hvetemel

Pensling og pynt:
♥ 1 egg
♥ 2 ss valmuefrø og/eller sesamfrø

Fremgangsmåte

Smelt smøret og bland med lunken melken (temperaturen på væsken skal være ca. 25°C, altså litt kaldere enn fingervarm). Løs opp gjæren i smørmelken. Bland deretter inn sammenvispet egg og honning.

Bland saltet med fin sammalt hvete og rør inn. Ha deretter i hvetemelet. Elt deigen godt (ca. 15 minutter) med kjøkkenmaskin på middels hastighet. La deigen heve i 1 time.

Kna den hevede deigen sammen og del den i 18 like store emner. Trill ut rundstykker som fordeles på to bakepapirdekkede stekeplater. La rundstykkene etterheve i 20 minutter.

Pensle over rundstykkene med sammenvispet egg og dryss over valmuefrø, eller sesamfrø hvis du foretrekker det. Stek rundstykkene midt i ovnen ved 200°C i 12-15 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Når deigen eltes lenge i maskin slik jeg gjør her, vil det gjøre at deigen blir varmere av eltingen. For å sikre at deigen hever seg godt, bør væsken derfor være litt kaldere enn fingervarm (gjæren kan jo drepes av for høy varme). Dette i motsetning til gjærdeiger som ikke eltes så lenge, for da kan væsken gjerne være fingervarm (ca 37°C).

♥ Ikke slurv med hevetiden, det er viktig for at rundstykkene skal få god og luftig konsistens.

♥ Rundstykker du måtte få til overs, kan gjerne fryses ned så du har dem til en annen anledning. Tin de frosne rundstykkene en kort stund i ovnen, så smaker de som nystekte igjen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/fine-rundstykker-med-valmue-og-sesamfro