Rundstykker med parmesan og urter



Ingredienser

♥ 50 g smør
♥ 3 dl melk
♥ 50 g gjær
♥ 1 egg
♥ 1 ss flytende honning
♥ 200 g revet parmesan
♥ 500 g hvetemel
♥ 3 ss urteolje (se nedenfor)

Urteolje:
♥ 1 bunt fersk basilikum
♥ 1 bunt fersk bladpersille
♥ 1 bunt fersk timian
♥ 5 fedd hvitløk
♥ 1,5 dl olivenolje

Pensling og pynt:
♥ 1 egg
♥ 3 ss sesamfrø

Fremgangsmåte

Urteolje:
Start gjerne med å lage klart urteoljen:
Rens de ferske urtene. Ha dem i en food processor sammen med hvitløksfedd og olivenolje. Kjør blandingen sammen til en tykk urteolje.

Du bruker 3 ss av denne urteoljen til deigen.

Rundstykker:
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, honning, revet parmesan og 3 ss av urteoljen.

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 15 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 sesamfrø.

Stek rundstykkene midt i ovnen ved 200°C i 12-15 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Du får noe urteolje til overs siden du bare trenger 3 ss i deigen (jeg liker mye smak og bruker store 3 spiseskjeer, så jeg får ikke så mye igjen 😉). Dette kan oppbevares i kjøleskapet og smaker nydelig på de ferdigstekte rundstykkene med ost oppå.

♥ Jeg bruker fersk parmesan som jeg river fint på rivjern.

♥ Rundstykkene er fine å fryse.

♥ De er gode med ost og/eller skinke som lunsj eller til kvelds, men er også veldig gode servert varme med godt smør på som tilbehør til middagsretter.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/rundstykker-med-parmesan-og-urter