Halvgrove rundstykker med hasselnøtter



Ingredienser

♥ 400 g hvetemel
♥ 200 g fullkornshvetemel
♥ 3 dl store havregryn
♥ 1 pk tørrgjær eller 50 g gjær
♥ 1 ts salt
♥ 100 g smør
♥ 1 ss honning
♥ 5 dl vann
♥ 100 g hasselnøtter

Pynt:
♥ 50 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Ha mel, fullkornshvetemel og havregryn i bollen. Bland inn tørrgjær og salt. Smelt smør og honning i en kjele. Tilsett vannet og varm opp blandingen til den er lunken. Ha dette i bollen med det tørre.

Elt deigen i ca 10 minutter i kjøkkenmaskin med eltekrok. Del hasselnøttene på midten og bland disse inn i deigen. (Bruker du fersk gjær i stedet for tørrgjær, kan du løse den opp i den væsken i stedet for å blande den med det tørre.) La deigen stå og heve lunt i ca. 1 time.

Del deigen i 18 jevnstore emner og legg dem på bakepapirdekkede stekebrett.

La rundstykkene etterheve i 20 minutter.

Pensle over rundstykkene med vann og dryss over hakkede hasselnøtter.

Stek nøtterundstykkene midt i ovnen ved 200 °C i ca. 20 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Rundstykkene blir best når det er nokså store hasselnøttbiter inni dem. Jeg tar meg som nevnt bryet med å dele hver eneste hasselnøtt på midten i stedet for å grovhakke dem. På toppen av rundstykkene kan hasselnøttene derimot gjerne vært litt mer hakket.

♥ Jeg formet rundstykkene firkantede denne gangen, men du kan like gjerne trille ut runde rundstykker. Eneste er at flate, firkantede rundstykker gjør at de hakkede hasselnøttene du drysser på toppen av rundstykkene holder seg bedre på plass.

♥ Rundstykkene er fine å fryse. Varm dem gjerne lett i ovnen etter tining, så smaker de som nystekte igjen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/halvgrove-rundstykker-med-hasselnotter