Hvitløksknuter (Garlic Knots)



Ingredienser

♥ 450 g hvetemel
♥ 7 g tørrgjær (halv pakke)
♥ 2 ss sukker
♥ 1,5 ts salt
♥ 2,5 dl lunkent vann
♥ 3 ss olivenolje

Pensling:
♥ 150 g smør
♥ 7 fedd hvitløk
♥ 1 kvast persille (eller basilikum)

Fremgangsmåte

Ha mel, tørrgjær, sukker og salt i en bolle.

Bland lunkent vann og olivenolje og ha dette i bollen med det tørre.

Elt deigen i 10 minutter (bruk helst elektrisk mikser med eltekrok). La deigen heve lunt i 1 time.

Del deigen i biter som veier omtrent 45 gram. Du vil da få 15-16 emner.

Trill hvert emne til lengder som du slår en knute på.

Legg knutene på en bakepapirdekket stekeplate. La dem etterheve lunt i 45 minutter.

Smelt smøret. Knus hvitløksfeddene i en hvitløkspresse og ha dette og fint hakket persille i smøret. Varm opp blandingen til kokepunktet, så hvitløkssmaken fordeler seg godt i smøret.

Pensle over knutene med smørblandingen.

Stek dem midt i ovnen ved 200°C i ca. 15 minutter.

Ta stekeplaten ut av ovnen og pensle over dem på nytt med resten av hvitløks- og persillesmøret.

Stek hvitløksknutene i 3-5 minutter til.

Serveres nystekte!

Tips

♥ Jeg har brukt 7 gram tørrgjær i denne oppskriften som tilsvarer omtrent en halv pakke tørrgjær. Du kan gjerne i stedet bruke fersk gjær. Bruk i så fall også da halve pakken (dvs. ca 25 gram fersk gjær). Du kan da gjerne løse opp den ferske gjæren i væsken før du elter sammen med det tørre.

♥ Hvitløksknutene er ypperlig egnet som tilbehør til salater og middager, men er også kjempegode som de er - eventuelt med litt ost på. Det smaker aller best helt nystekte. De du får til overs kan du sette i fryseren. Varm dem opp i ovnen i noen minutter ved tining, så smaker de som nystekte igjen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hvitloksknuter-garlic-knots