Juletre-rundstykker med ost



Ingredienser

♥ 700 g hvetemel
♥ 150 g fint, sammalt hvetemel
♥ 1 pk tørrgjær (13 gram)
♥ 1 ts salt
♥ 3 dl helmelk
♥ 3 dl vann
♥ 2 ss olivenolje
♥ 150 g revet ost

Pensling:
♥ 2 egg
♥ 1 ss melk

Pynt:
♥ 100 g parmesan
♥ fersk basilikum

Fremgangsmåte

Gjærdeig:
Bland hvetemel, sammalt hvetemel og tørrgjær i en bolle. Rør godt. Ha deretter i saltet og bland det godt inn. Varm melk og vann til væsken er lunken (fingervarm). Tilsett olivenolje.

Ha dette i bollen med det tørre. Elt deigen i 10 minutter. La den heve i 1 time.

Ha deigen på bakebordet og kna inn revet ost.

Forming av juletrær:
el deigen i 44 like store emner. Finn frem to stekeplater og dekk dem med bakepapir. Trill ut 44 små boller. Bruk 22 til hvert juletre.

Start med å legge en bolle nederst og øverst. Over den nederste bollen legger du så en rad med 6 boller. Over denne raden legger du så en rad med 5 boller. Gjenta med en rad med 4 boller, deretter 3 boller og så 2 boller til du når den øverste bollen på toppen. Sørg for at det er passe stor avstand mellom alle bollene i juletreet, og husk at de vil heve seg under stekingen. La juletrærne etterheve i 30 minutter.

Steking:
Pensle over med egg som er pisket lett sammen med litt melk.

Stekes midt i ovnen ved 225 °C i 15–20 minutter, til rundstykkene er gylne og gjennomstekte.

Avkjøl på platen før du forsiktig løsner rundstykkene fra bakepapiret med en stekespade og skyver juletrærne hele over på store fat, fjøler eller lignende.

Dryss over hakket basilikum og revet parmesan før servering.

Tips

♥ Rundstykkene er fine å fryse. Basilikum og parmesan på toppen av rundstykkene ved servering bør være fersk.

♥ Synes du det holder med 1 juletre med 22 små rundstykker, er det selvfølgelig bare å halvere oppskriften.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/juletre-rundstykker-med-ost