Det søte liv...

Myke havrerundstykker



Ingredienser

♥ 650 g hvetemel
♥ 150 g havregryn (små, lettkokte)
♥ 1 pk tørrgjær (se tips)
♥ 1 ts salt
♥ 6 dl melk
♥ 2 ss lys sirup
♥ 4 ss olivenolje

Pynt:
♥ 2 ss havregryn (små, lettkokte)

Fremgangsmåte

Bland hvetemel, havregryn og tørrgjær godt sammen i en bolle. Rør deretter inn saltet (se tips).

Varm halvparten av melken i en liten kjele sammen med sirupen slik at sirupen løser seg helt opp i melken. Ta kjelen av platen og tilsett resten av melken og olje. La blandingen stå til den er fingervarm (underkant av 36 °C). Ha væsken i bollen med det tørre. Elt deigen 5-10 minutter, til den blir glatt og smidig. La deigen heve lunt i 1 time.

Del deigen i 16 like store deler. Trill runde rundstykker som legges på en bakepapirdekket stekeplate. Pensle over med vann og dryss over litt havregryn til pynt.

La rundstykkene etterheve i 30 minutter.

Stek rundstykkene midt i ovnen ved 220 °C i 10-12 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Salt kan ødelegge heveegenskapene til gjæren. Bland derfor tørrgjæren med det tørre før du tilsetter salt. Da unngår du at gjæren kommer i direkte kontakt med saltet.

♥ 1 pk tørrgjær tilsvarer ca. 13 gram. Det er ikke noe i veien for å bruke 1 pk fersk gjær (50 g) hvis du foretrekker det. Løs i så fall gjæren opp i den fingervarme væsken før du blander væsken med det tørre og starter elteprosessen.

♥ Det er lurt å varme boksen med sirup helt kort i mikroen så den blir flytende, så blir det lettere å måle opp 2 ss.

♥ Disse havrerundstykkene holder seg myke i flere dager hvis du pakker dem godt inn i plast. De er også veldig fine å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/myke-havrerundstykker