Minitoast til ost med dadler og hasselnøtter

Ingredienser



- ♥ 3 dl hvetemel
- ♥ 1,5 dl fint sammalt hvetemel
- ♥ 2 ts natron
- ♥ 0,5 dl honning
- ♥ 0,5 dl olivenolje
- ♥ 0,5 dl varmt vann
- ♥ 4 dl surmelk
- ♥ 200 g dadler
- ♥ 100 g hasselnøtter
- ♥ 1,5 dl gresskarkjerner

Fremgangsmåte

Bland mel, fint sammalt mel og natron i en bolle.

I en annen bolle røres honning og olivenolje ut med kokende varmt vann.

Mål opp surmelken.

Ha både honningvannet og surmelken i bollen med det tørre. Rør forsiktig rundt med en slikkepott til deigen samler seg (ikke rør mer enn nødvendig).

Del dadler i mindre biter. Hasselnøttene og gresskarkjerner kan gjerne beholdes hele. Bland sammen. Vend dette inn i deigen.

Fordel deigen i brødformer. Bruk helst ekstra små, avlange former (se tips), men det går også fint med 2 vanlige, små brødformer som rommer 1 liter hver.

Stek brødene midt i ovnen ved 175°C i ca. 30 minutter (steketiden vil avhenge litt av hvor store former du bruker).

Avkjøl brødene og sett dem så i fryseren i et par timer, til de blir helt faste.

Ta brødene ut av fryseren og skjær dem i tynne skiver.

Legg skivene utover to bakepapirdekkede stekeplater.

Sett platene i ovnen (det går fint å sette dem i ovnen samtidig) og la dem tørke ved 130°C (gjerne varmluft, men det er ikke nødvendig) i 15 minutter. Bytt plassering på stekeplatene og stek dem i 15 minutter til.

Avkjøl kjeksene på platen til de er helt kalde.

Tips

♥ For at kjeksene ikke skal bli for store og brede, har jeg her brukt miniformer. Jeg brukte 3 former fra Patisse som er ca. 15 cm lange og 6 cm brede. Jeg brukte i tillegg en smal form i silikon som er 20 cm lang og 6 cm bred. Disse formene kan kjøpes i kjøkkenutstyrsbutikker på nett (jeg kjøpte mine former hos Traktøren i Oslo).

♥ Får du ikke tak i slike former, går det som sagt også helt fint å bruke vanlige brødformer, men gjerne de minste som bare rommer 1 liter. Da trenger du to stk. Har du bare stor brødform, går det også greit, men da blir kjeksene avlange og brede i stedet for firkantede. Smaken blir jo uansett like god! 🙂

♥ Jeg brukte her kombinasjonen dadler, hasselnøtter og gresskarkjerner, inspirert av mine favorittkjeks til ost. Men det går absolutt å bytte ut med andre kombinasjoner tørket frukt og nøtter.

♥ Poenget med å putte brødene i fryseren er at de er lettere å skjære i tynne skiver hvis de er faste. Hvis du lar brødene ligge for lenge i fryseren så de blir helt harde, er det bare å tine dem en stund igjen, slik at du kan skjære dem i skiver.

♥ Det er meningen at kjeksene skal tørke og bli sprø på lav varme. For å beholde sprøheten, bør kjeksene avkjøles helt før de legges i tett boks. I boksen har de lang holdbarhet. Dersom de skulle bli myke igjen, er det bare å tørke dem litt på nytt i ovnen ved 130°C grader.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/minitoast-til-ost-med-dadler-og-hasselnotter