

Gode Rundstykker

2 kg hvetemel
1 pk tørrgjør/ 50 g gjær
2 egg
2 ss sukker
1 ts salt
150 g smør
1,3 liter vann/melk

Grove rundstykker.

Bytt ut halvparten av hvetemelet med sammalt hvete grov

Bruk kjøkkenmaskin.

Bland alt det tørre, men bruk bare $\frac{3}{4}$ av hvetemelet.

Varm væsken til 37 grader og tilsett det, sammen med temperert smør. Elt inn litt og litt av melet, til du ser at deigen slipper bollen. Elt deigen i 5 minutter.

La deigen heve til dobbel størrelse, kjør den sammen. Del deigen i like store emner (ca. 55 g). Trill emnene først til runde boller og deretter til avlange.

Legg dem på bakepapirkledd stekebrett. Dekk til rundstykkene og la dem etterheve.

Stekes på nederste rille på 225 grader i 12 – 15 min.

