

Opskrift på Rundstykker

fra BageBixen.dk

Det skal du bruge:

- 3 dl vand, håndvarmt
- 500g hvedemel
- 5g tørgær eller 25g almindelig gær
- 10g Bage Enzymer
- 10g Hvedesur
- 10g salt

Beskrivelse:

Denne opskrift giver 12 lækre rundstykker, som du kender dem fra bageren! Hemmeligheden er Bage Enzymer samt Hvedesur, som tilsammen giver luftigt brød med sprød skorpe og krumme.

Fremgangsmåde:

Alle ingredienserne blandes, og æltes først 5 minutter ved lavt tempo - gerne i en røremaskine - herefter 5 minutter ved højt tempo.

Rundstykker vejes af med en vægt på ca. 70g pr. stk., og formes som boller.

Pensl med vand og dyp rundstykkerne i enten hvid- eller blå birkes, sesam eller hvad du nu har lyst til. Sættes på en plade - gerne en hulplade/hul bageplade da det fordeler varme og damp bedre.

På et lunt og gerne fugtigt sted skal rundstykkerne hæve i 45 minutter.

Stil en tom bradepande i bunden af din ovn - medmindre den har dampfunktion. Tænd ovnen på varmluft og 250°C. Når ovnen er varm sættes pladen i ovnen. Hæld en kop vand i den varme bradepande i bunden af ovnen. Luk ovnlågen og skru ned på 210°C - stadig varmluft. Bages i ca. 18 minutter, eller til rundstykkerne er flotte gyldne.

Tip: Rundstykkerne kan bages lidt mindre af og fryses ned til en anden dag. Du kan også genvarme rundstykker dagen efter de er bagt - lige efter de er afkølede skal de i en lukket frysepose. Når de skal varmes igen, skal de lige en tur under den kolde hane, og så have ca. 5 minutter i en forvarmet ovn ved 200°C varmluft. Men brød smager naturligvis bedst på dagen :-)

- God fornøjelse og velbekomme :-)



Besøg os på www.BageBixen.dk
og se det store udvalg