

Rundstykker som bagerens

Sprøde, luftige rundstykker med birkes.

★★★★★ 4.77 fra 13 stemmer



FORB. TID

22 min

TILB. TID

20 min

HÆVETID

40 min

SAMLET TID

1 t 22 min



RET

Brød

KØKKEN

Bagværk



ANTAL

12 stk.

INGREDIENSER

- 270 g lun kent vand
- 18 g gær
- 460 g hvedemel (proteinindhold 12 g pr. 100 g)
- 9 g fint salt
- 9 g Optimax bageenzymer
- Birkes til drys
- 1 l kogende vand til hævnningen

SÅDAN GØR DU

1. Smuldr gæren i det lunkne vand og rør, til det er opløst.
2. Bland mel, salt og bageenzymer i en skål. Tilsæt det ad to omgange til væsken og rør, til alt er blandet godt. Husk at skrabe skålens kanter ned.
3. Ælt først ved lav hastighed i 5 minutter. Øg til høj(ere) hastighed og ælt i yderligere 5 minutter, til dejen er glat og smidig.
4. Skrab dejen ud på et rent bord (uden mel) og vej den af i 12 lige store stykker på ca. 64 g.
5. Spænd dejstykkerne op og tril dem til små, runde boller mod bordpladen og under en hul hånd. Der skal stadig ikke mel på bordet. Dejen er, som den skal være.
6. Drys lidt birkes ud på en tallerken. Spray din hulplade godt med sprayfedt. Du kan også vælge al mulig anden drys som sesamfrø eller salt og peber, men hvis du vil have meldrys på, skal bollerne ikke fugtes, før de dyppes.

7. Fugt et par fingre med vand, og "pensl" oversiden af bollerne med vandet. (Det går hurtigst med hånden, der er ingen grund til at finde en bagepensel frem.) Dyp oversiden af rundstykket i birkes og tryk den let ned, så de sidder fast.
8. Sæt rundstykkerne med GOD afstand på din hulplade. Fyld hele pladen ud. De hæver meget.



9. I den slukkede ovn sætter du hulpladen med rundstykkerne ind i den øverste tredjedel. I bunden af ovnen sætter du din bradepande, hvori du hælder en liter kogende vand.
10. Luk ovnlågen og lad rundstykkerne hæve i 30 minutter.



11. Tag bradepanden med vandet ud af ovnen. Tag også hulpladen forsigtigt ud og sæt den henover bradepanden i ca. 10 minutter, mens du varmer ovnen op.



12. Varm din ovn op til 270°, helst ved en kombination af undervarme og varmluft.
13. Når ovnen er varm, skruer du den ned til 220°, almindelig over- og undervarme. Sæt hulpladen ind i den nederste rille i ovnen og bag dine rundstykker i ca. 22 minutter, til de er gyldne og sprøde.

14. Tag straks rundstykkerne af hulpladen og lad dem afkøle utildækket på en bagerist, så de bevarer den sprøde skorpe.

NOTER

Rundstykker kan fryses i op til tre måneder og kan genopvarmes som beskrevet i blogindlægget.



TAGS

Bageenzymmer, Brød, Morgenmad

Læs hele blogindlægget om Rundstykker som bagerens på www.bagvrk.dk