

Varme hveder

Opskrift til 12 stk.

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

2 timer

Samlet tid

2,5 timer

Ingredienser

- 2,5 dl mælk
- 50 g smør
- 25 g gær
- 1 æg
- 2 tsk. salt
- 2 spsk. sukker
- 1 tsk. stødt kardemomme
- 525 g hvedemel

Sådan gør du

1. Lun mælk og smør sammen, så det bliver lillefingervarmt
2. Kom det i en skål eller røremaskine sammen med gær og opløs dette
3. Tilføj ægget, salt, sukker, kardemomme og lidt af melet. Rør til det er klistret og tilføj så resterende mel. Hvis du bruger røremaskine, så giv det 7-8 minutter ved god hastighed, til det ikke længere hænger ved skålen
4. Kom en opklippet pose + viskestykke over skålen og lad det hæve på køkkenbordet i en times tid
5. Del så i 12 boller, mine vejede 80-85 g stykket. Form dem kuglerunde og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir ca. 2 cm fra hinanden
6. Læg atter posen og viskestykket over og lad hæve en lille time igen (eller til de er hævet flot op)
7. Tænd ovnen på 200 grader varmluft.
8. Bag dem midt i ovnen i små 12 minutter (hold øje, ovne er meget forskellige). Men til de er gyldne og let sprøde under bunden.