

ELDA

BAKERI



Glutenfrie luftige rundstykker (Cøliakikokken)

INGREDIENSER:

- 1 boks kesam original
- 1,5 dl kokende vann
- 1,5 dl melk
- 500 gr Elda Allbruks Melblanding
- 70 gr jyttemel blå original
- 150 gr meierismør
- 50 gr fersk gjær
- 2 ts fiberhusk
- 1 ss sukker
- 1/2 ts salt

Fremgangsmåte

Bland Kesam med melk og vann i bollen til kjøkkenmaskinen.

Tilsett fiberhusk og rør godt om før du lar det svulle i 2 minutter.

Ha så i Jyttemelet før du lar deigen gå i 6-8 minutter med K-kroken i kjøkkenmaskinen.

Smuldre sammen gjær i deigen før du tilsetter smeltet smør, salt, sukker og mel.

Kjør deigen 3-4 minutter til i kjøkkenmaskinen før du dekker til den med et fuktig håndkle og lar den stå til heving i ca. 30 minutter.

Nå vil deigen hevet seg godt å være god å jobbe med.

Dryss litt Jyttemel på benken før du vender deigen over.

Ha tørre hender før du knar deigen forsiktig sammen.

Del så deigen opp i 4 emner som du ruller ut til pølser og deler i 4.

Du skal nå ha 16 emner.

Nå vil du raskt finne ut at denne deigen er fantastisk å jobbe med!! Bruk bare bittelitt Jyttemel til utbakingen.

Deigen vil ikke klistre seg fast i hendene.. Æ love 😊

Form rundstykkene slik du vil ha dem. Æ formet dem til lange nok rundstykker slik at æ kan bruke dem som pølsebrød også.

Legg dem på et bakepapirkledd stekebrett og la dem etterheve i 30 minutter til.

Pensle dem med et sammenpisket egg med en liten dæsj melk i.

Stekes på nest nederste rille i ovnen på 225 grader i 13-15 minutter.

Rundstykkene mine ble deilig sprø på utsiden og luftige og fine inni. Fryste ned halvparten. Mens dem andre ble spist iløpet av 3 dager, og dem var gode da også 😊

Og vil du ha et fint brød/loff av denne oppskriften så lar du deigen etterheve i en brødforn og steker på nederste rille i ovnen på 200 grader i 30-35 minutter.

Og dem smaker fortreffelig etter å ha vært fryst også. Varm dem noen minutter i ovnen og dem e nesten som nystekt.

GOD BAKST 😊

