



Enkle surdeigsrundstykker med rug

ca. 10 stykker



Middels

up to 25 Min.



Ingredienser:

Rundstykker:

200 g siktet rugmel
300 g hvetemel
1 pose Dr. Oetker Surdeig
1 ts salt
3,25 dl vann
3 ss nøytral olje
hvetemel til å drysse

1 Rundstykker:

Bland rugmel, hvetemel, posen med Surdeig og salt sammen i en bolle. Tilsett vann og elt i ca. 3 minutter på laveste innstilling i en kjøkkenmaskin, eventuelt med en håndmikser med deigkrok. Tilsett oljen og elt i ytterligere 3-5 minutter til deigen er glatt og smidig.

Dekk til bollen og la deigen heve i romtemperatur i ca. 60 minutter.

2 Utbaking:

Sett stekeovnen på 180 °C varmluft eller 200 °C over- og undervarme.

Ta deigen ut av bollen og kna den raskt sammen på et meldrysset bord. Del deigen i ca. 10 like store biter og rull de til rundstykker. Legg de på en stekeplate med bakepapir, undersiden opp og den glatte siden ned. Vanligvis gjør man omvendt. Dette gir rundstykkene et litt annerledes utseende når de er stekt. Dekk til rundstykkene og la de heve i ca. 30 minutter.

Sikt litt hvetemel over rundstykkene og stek de midt i ovnen i ca. 15 minutter. De skal ha en hul lyd når man banker på undersiden. La de avkjøles på rist.

Steketid: ca. 15 Minutter





Tips:

I stedet for å sikte mel over rundstykkene, kan du pensle de med litt vann og drysse de med gresskarfrø eller solsikkekjerner.

