

Varme Hveder

2 dl	mælk
25 g	gær
500 g	hvedemel
100 g	smør i tern (1 dl flydende margarine)
3	æg (sammenpisket)
1 spsk.	sukker
1 tsk.	salt
1 tsk.	kardemomme

Pensling

1 spsk.	æg (sammenpisket) (ca. 1/2 æg)
1 spsk.	mælk

1. Lun Mælk (lillefingervarm) og rør gæren ud deri.
2. tilsæt de øvrige ingredienser og ælt godt sammen i ca. 5 min. – eller til dejen er smidig og glat. Lad dejen hæve et lunt sted i ca. 1 time.
3. tag dejen ud på et bord og ælt godt igennem. Del dejen i 12 stykker og tril dem til boller.
4. læg bollerne tæt sammen i en bradepande eller et ovnfast fad (ca. 20 x 30 cm) beklædt med bagepapir og lad dem efterhæve tildækket i ca. 1 time – eller til de er dobbeltstørrelse.
5. pensl bollerne og bag den midt i ovnen.
6. lad bollerne køle af på en rist. Server dem lune eller halver og rist dem. Server med koldt smør.

Bagetid:

Ca. 15 min. Ved 200° – traditionel ovn (175° – varmluft)

Forbered i god tid:

Lad hvederne efterhæve tildækkede i køleskabet natter over. Så er det nemt og hurtigt at servere nybagte hveder til morgenmad på store bededag

Tip:

Erstat evt. halvdelen af mælken med kærnemælk for at give hvederne en mere svampet konsistens.