

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

Tip:

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

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

- Lun Mælk (lillefingervarm) og rør gæren ud deri.
- 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.
- Tag dejen ud på et bord og ælt godt igennem. Del dejen i 12 stykker og tril dem til boller.
- 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.
- Pensl bollerne og bag den midt i ovnen.
Bagetid: Ca. 15 min. Ved 200 grader – traditionel ovn (175 grader – varmluft)
- Lad bollerne køle af på en rist. Server dem lune eller halver og rist dem. Server med koldt smør.

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.