

Hveder med grahamsmel

12 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

Ca. 450 g hvedemel

150 g grahamsmel

1 tsk. salt

1 tsk. sukker

2 tsk. kardemomme

100 g blødt smør

50 g gær

3½ dl lunt vand

1 æg

Beskrivelse

Bland det meste af hvedemelet med grahamsmel, salt, sukker og kardemomme i en skål.

Smuldr smør med melblandingen. Rør gæren ud i lidt af vandet. Kom resten af vandet i og hæld det i skålen. Tilsæt æg og ælt dejen blank og smidig med mere mel.

Del dejen i 12 stykker og tril dem til boller. Læg dem ret tæt sammen i en smurt bradepande ca. 20 x 30 cm. Lad bollerne hæve til dobbelt størrelse tildækket og lunt ca. 1 time.

Bag hvederne i 15-20 minutter ved 200 grader. Tag hvederne ud af ovnen, vent 10 minutter og vend dem så ud af formen. Lad dem køle af på en bagerist.

Servering: Flæk hvederne og rist dem gyldne i ovnen ved 225 grader i 7-8 minutter med den overskårne side opad.