

## Rundstykker (8 stk.)

*1/2 pk. fersk gjær (= 1/2 pose tørrgjær)*

*2 dl lunken vann eller lunken melk*

*1 ss flytende margarin*

*1/2 ts salt*

*2 1/2 dl grov sammalt hvete*

*ca. 2 1/2 dl hvetemel*

- 1 Sett stekeovnen på 240 °C. Dekk et stekebrett med bakepapir.
- 2 Rør ut gjæren i fingervarmt vann eller melk i en bakebolle (ca. 37 °C hvis du bruker fersk gjær, og ca. 40–45 °C hvis du bruker tørrgjær).
- 3 Tilsett flytende margarin.
- 4 Rør inn salt og alt det sammalte melet.
- 5 Tilsett mesteparten av hvetemelet og elt deigen smidig og jevn, slik at den slipper redskapen og bollen.
- 6 Dekk bakebollen med plast eller et rent kjøkkenhåndkle. La deigen heve til dobbel størrelse.
- 7 Elt deigen lett sammen og trill den til ei pølse som du deler i åtte like deler.
- 8 Trill glatte, sprekkfrie rundstykker og legg dem på stekebrettet.
- 9 La rundstykkene etterheve under et rent kjøkkenhåndkle til et lett fingertrykk i deigen går langsomt tilbake.
- 10 Pensle rundstykkene med vann. Dryss litt sammalt mel over like før steking.
- 11 Stek rundstykkene midt i ovnen i ca. 10 minutter. Avkjøl dem på en rist.