

NYMA FOODLAB OPSKRIFT

# HVEDER



**NM**

Find flere opskrifter på [www.nyma.dk/opskrifter](http://www.nyma.dk/opskrifter)

NYMA FOODLAB OPSKRIFT

## HVEDER

Antal: 12 stk.

### INGREDIENSER

20 g gær

3,5 dl mælk

2 æg

500 g hvedemel

150 g fuldkornsmel (f.eks. ølandsshvede eller spelt)

2 spsk sukker

1 tsk salt

1 tsk kardemomme

50 g smør

### FREM GANGSMÅDE

Lun mælken og udrør gæren heri. Tilsæt de øvrige ingredienser og ælt dejen til den bliver glat og blank. Lad dejen hæve i 30 minutter.

Dejen formes til boller og stilles med et par centimeters afstand på en bageplade. Nu skal hvederne efterhæve i 1 times tid eller til de er hævet til dobbelt størrelse. Bages ved 180 grader i 15-20 minutter til de er gyldne.