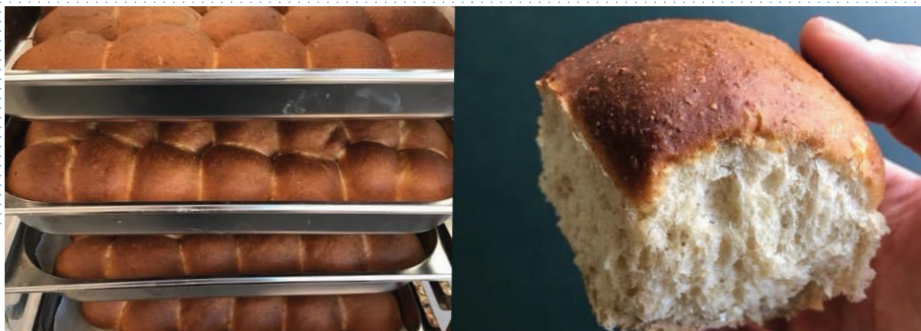


HVEDER

Antal: 12 stk.



Ingredienser

20 g gær

3,5 dl mælk

2 æg

500 g hvedemel

150 g fuldkornsmel

(f.eks. ølansdshvede eller spelt)

2 spsk sukker

1 tsk salt

1 tsk kardemomme

50 g smør

Fremgangsmåde

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.