

# OPSKRIFT PÅ HVEDER

Hveder bages traditionen tro dagen før Store Bededag, så man på selve dagen kan spise dem ristede med smør på. Men den krydrede duft af kardemomme og tanken om de bløde, lune hveder gør det svært at vente.

Til

- 1 dl vand
- 1 dl mælk
- 25 g gær
- 1 æg
- $\frac{1}{2}$  tsk salt
- 2 spsk sukker
- $1 \frac{1}{2}$  tsk kardemomme
- ca. 425 g hvedemel
- 25 g smør (stuetemperatur)
- Lidt mel til formning af hvederne

## Pensling

- æg (sammenpisket)

Bland vand og mælk og opløs gæren heri. Pisk ægget i, og tilsæt derefter salt, sukker og kardemomme. Rør hvedemelet i lidt ad gangen, og hold evt. lidt tilbage, så du har noget at ælte dejen med.

Lad dejen hvile på køkkenbordet i 15 minutter.

Ælt det stuetempererede smør ind i dejen. Dejen bliver først klistret, men den skal nok samle sig, hvis du bliver ved med at ælte. Form hvederne, og sæt dem ved siden af hinanden på en bageplade med lidt plads imellem hver.

Lad hvederne hæve til dobbelt størrelse. Det tager ca. 1 time afhængigt af temperaturen i rummet.

Pensl dem med æg, og bag dem først 10 minutter ved 180 grader varmluft og derefter

5-10 minutter ekstra ved 180 grader alm. ovn. Lad hvederne køle lidt af på en bagerist.

