

# Jeg trodde dette var en bakesnap?

Det er nesten helt utrolig hva enkelte kan finne på å skrive til meg på snapchat. Men nesten trist å si det, ikke så mye som overrasker meg lenger. Min snap koker når jeg baker og legger ut noe skikkelig fristende, men dessverre er ikke alle kommentarene like hyggelig. Hva er det med det?? Om man lager noe som er skikkelig fristende, hvorfor ikke da si det, og om det er noe som ikke har med baking eller noe som engasjerer deg, så trenger jo man ikke si noe.

Er dere enig?



*«Jeg trodde dette var en bakesnap, det er jo bare alt mulig vas her»*

Er det slik at jeg ikke har lov å sende ut snapper om andre ting enn baking som engasjerer meg? Eller ting jeg liker. Det er ingen tvang til å åpne min stories, men jeg synes det er knall stas at så mange ser den. Så derfor sender jeg veldig få private snap, med fare for å sende noe feil, vet dere. Jeg har mine få jeg sender en privat snap til, som også ender på min stories, som jeg vet liker at det kan handle om andre ting enn baking.

Jeg kan ikke bare snappe om baking, det håper jeg dere alle forstår selv om jeg kaller meg Nettbakeren. Det er masse andre saker og ting jeg engasjerer meg for!

Til alle dere andre, tusen takk for så fantastiske tilbake meldinger på det jeg baker, elsker snaps fra dere og med tips og råd er HEL MAX. Om du ikke følger meg der, så adder du bare Nettbakeren, men da må du regne med å se mer enn bare baking

på my stories ☐

Men over til noe helt annet, jeg bakte noen helt fantastiske frokost rundstykker og vet dere hva, de ble bedre enn forventet. Og her kommer oppskriften:



### **Nettbakerens frokostrundstykker (25 store)**

- 1000 gram hvetemel
- 650 gram vann
- 100 gram smør
- 50 gram gjær
- 10 gram salt
- 1 stk egg
- Valmuefrø

Steikes på 200 grader i ca 18 minutter, skal få en deilig og gyllen farge. Alle ovner steiker forskjellig, følg med på slutten. De skal være litt hard på skorpen, men samtidig myk og saftig.

Jeg bruker alltid fersk gjær når jeg baker, er ikke noe fan av tørket gjær. Alle ingrediensene veies opp i en bakebolle, om smøret kommer rett fra kjølen, anbefaler jeg at du deler det opp i mindre biter. Jeg pleier aldri å smelte smøret. Bruk alltid varm væske, ca 37 grader, da elsker gjæren seg.

Alt blandes sammen til en smidig deig. Jeg pleier å si, om du bruker maskin, 5 minutter på lav hastighet, og 5 minutter på litt høyere hastighet. Men pass på, den skal ikke elte så fort at maskinen hopper av gårde. Har sett noe gjøre dette og....

Med lav hastighet mener jeg trinn 1, og litt høyere så mener jeg max trinn 3. Nå må deigen få hvile, og får nesten bare si som Leif sier, husk å ta gummi på ☐ Legg plastikk over, eller et fuktig klede slik at ikke den skorper seg. Den bør hvile i ca 30 – 45 minutter.

*Sett på litt artig bakemusikk og send meg en snap så jeg ser hvordan det går med dere og bakingen.*

Da er vi klare for å kjevle den ut. Del deigen i 2 emner, da er det mye lettere å kjevle den ut. Ikke kna den nå, da blir den bare strev og du må vente med å forme den. Kjevle ut en lang leiv, ca 70 cm lang og ca 15 cm bred, pensle med litt vann og brett ene siden til midten. Vend resten av deigen over slik at du får en lang leiv med 3 lag. Det er dette som gjør frokostrundstykker så gode og høye og saftige. Jeg glemte å ta bilder av dette, var dette lett å forstå? Om ikke, gi meg en lyd. Du skal få en lang deig, når du har brettet deigen sammen. Først bretten til midten. Så tar du denne bretten over deigen du har penslet. Alle lagene skal være like store.

Så gjør du dette med begge deigene. Pensle med vann og ha på blåe valmue frø. Da er vi klare til å dele opp, jeg fikk totalt 25 ganske store og FANTASTISKE frokostrundstykker, men du velger størrelsen selv.

Jeg bruker perforert bakeplate fra Culina, og den gjør at de løfter seg opp og får en ekstra sprø bunn. Jeg anbefaler å steike disse rett på bakeplaten, men den må smøres. Jeg bruker Cacas sin formspray, den er helt super og den er et must til bakingen. Men nå var vist den godt ut av vare sortimentet deres, fikk ikke noe svar på hvorfor, men da vet jeg det. Men du kan kjøpe den HER: (link til slikkepotten sin nettbutikk) Kjøp før de og går tom...

Håper at Cacas, som er min favoritt kakebutikk kommer med en ny type formfett spray..... (link til Cacas sin fantastiske nettbutikk)

Sett de på platen med litt mellomrom, de kan gjerne heve seg litt sammen, da kan du bryte de av hverandre, men de hever seg ganske mye og trenger litt plass å vokse på. Husk å dekke dem godt til med plast, og sett de på et lunt sted. De må aldri stå i trekk. Sett ovnen på 250 grader, slik at den blir

skikkelig varm. Jeg setter alltid slik bakst inn på høy temperatur og så skrur jeg den litt ned.



Når de har hevet seg i 45 minutter, da er de klare til å gå inn i ovnen, skru den så ned til 200 grader og steik de i ca 18 minutter, eller til de er gyllen og herlige.

Da er det bare å nyte, for disse vil du elske. Kjenn så saftige de er, og den lukten som sprer seg i huset. Perfekt å bake masse av, og gjerne ha noen liggende i frysen.



Husk å legge meg til på snapchat davel, jeg heter Nettbakeren og der for du se alt. Om du tørr...hehe

Ha en fortryllende dag, hilsen Terje Skaar

