

BRUNSVIGER, KOLDHÆVEDE

Dej:

½ liter vand

1 pakke gær

100 gram rørsukker

800 gram hvedemel

100 gram smeltet afkølet smør

Sukkermasse:

150 gram smør

500 gram mørkt farin

2 spsk. lys eller mørk sirup

½ spsk. mælk

1 stor tsk. stødt kanel

2-3 knivspids stødt kardemomme



Dagen før:

Dejen - rør gæren ud i vandet - tilsæt sukker, mel og smeltet smør. Æltes let til alt er samlet - dejen er ret blød! Hæver under film natten over koldt/i køleskab. Kan med fordel fordeles i bradepanden/formen.

Sukkermassen: Alle ingredienser til sukkermassen kan evt. samles i en gryde med låg og stilles i køleskabet klar til næste morgen.

På dagen:

Dejen fordeles i en stor bradepande (ca. 33 x 38 cm eller deromkring) med bagepapir i bunden. Sørg for at dejen er jævnt fordelt i hele bradepanden og tryk dybe huller i dejen (til sukkermassen).

Ingredienserne til sukkermassen smeltes over medium varme (må kun smelte) og den varme sukkermasse fordels over dejen.

Sættes i en kold ovn - tænd på 200° og bag i 20 min.