

GROVE KERNESTYKKER (LANGTIDSHÆVE-DE)

16 stk.

10 g gær
4 dl vand
250 g hytteost 4,5%
50 g smeltet smør
2 tsk. groft salt
250 g 5-kornsblanding
300 g sigtemel
300 g hvedemel

100 g 5-kornsblanding

Rør gæren ud i vandet tilsæt hytteost og de øvrige ingredienser (hold lidt hvedemel tilbage). Slå dejen sammen med en grydeske og ælt derefter dejen godt igennem på et meldrysset bord. Tilsæt evt. resten af melet. Del dejen i 16 stykker - de må gerne være lidt rustikke.

Kom 5-kornsblandingen i en dyb tallerken, pres dejstykkerne let i kornblandingen på begge sider og læg dem på en bageplade med bagepapir. Stil kernestykkerne tildækket med et viskestykke i køleskabet i 10-20 timer.

Tag kernestykkerne ud af køleskabet og lad dem efterhæve et lunt sted i ca. 30 min. Stil kernestykker i en kold ovn og tænd på 225° og bag i ca. 30 min.

Tip:

Kernestykkerne kan også bages hurtigere. Brug 250 g gær og lunkent vand. Spring hævnningen i køleskabet over, men lad dem efterhæve et lunt sted på bagepladen i ca. 60 min.

