

BRUNSVIGER

¼ l sødmælk
50 g gær
100 g blødt smør
2 spsk. sukker
1 tsk. Salt
1 knivspids
4 æg
600-650 g mel

Fyld:

200 g smør
200 g brun farin



Mælken lunes til ca. 50°. Gær, æg, mælk, sukker, kardemomme, salt & ¾ dele af melet æltes (gerne i en røremaskine). Tilsæt det bløde smør & yderligere mel til dejen er glat & smidig, meget smidig. Det er meget vigtigt ikke at tilsætte for meget mel - dejen skal være ganske let flydende.

En stor bradepande smøres jævnt med olie & dejen kommes direkte ned i den... Lad dejen "hvile" 5 minutter inden den spredes / trykkes ud så den fylder hele formen. Dejen hæver nu en lille time. Imens forberedes fyldet...

Fyld: Smør & farin smeltes sammen for svag varme i en lille gryde. Massen skal være homogen (sammenhængende), inden den fordeles på den "hævede" dej.

Tryk dybe huller ned i dejen, således at fyldet flyder ned i fordybningerne. Dej med fyld hæver yderligere 15 minutter & bages efterfølgende ved 200° i ca. 30 - 35 minutter.

Bemærk at bagetiden kan varigere ved andet valg af form osv...