

# Hjemmebagt

Af Line Holt Nielsen. Foto: Carina Krüger

## Klassiske hvedeknopper

(16 stk.)

1 dl sødmælk  
3 dl vand  
25 g gær  
½ tsk. salt

2 spsk. sukker  
2 æg  
1½ tsk. stødt kardemomme  
700-800 g hvedemel  
80 g blødt smør

Lun mælk og vand, til blandingen er lillefingervarm. Udrør gær heri. Tilsæt salt, sukker, æg, kardemomme og  $\frac{2}{3}$  af hvedemelet. Rør blødt smør i dejen, og tilsæt resten af hvedemelet lidt efter lidt, til den slipper skålens kanter. Ælt dejen godt, og stil den til hævnings et lunt sted i cirka 1 time. Tag dejen ud på et meldrysset bord, og form cirka 16 boller. Stil dem med kort afstand på bagepapir i en lille bradepande med høje kanter. Lad dem efterhæve i ½ time. Varm ovnen op til 200°. Bag hvedeknopperne i cirka 20 minutter.



## Koldhævede grove hveder

(16 stk.)

2½ dl mælk  
1 dl vand  
20 g gær  
1 tsk. salt  
2 spsk. sukker  
2 æg  
1 spsk. stødt kardemomme  
200 g grahamsmel  
650 g hvedemel  
50 g smør

Lun mælk og vand, til blandingen er lillefingervarm. Udrør gær heri, og tilsæt salt og sukker. Rør æg i 1 ad gangen, og tilsæt kardemomme og begge typer mel. Bland smør i dejen, og ælt den glat og smidig. Lad dejen hæve tildækket et køligt sted natten over eller længere. Stil skålen med den koldhævede dej ved stuetemperatur 1 time. Form 16 boller, og stil dem på en bradepande med bagepapir tæt op ad hinanden. Lad bollerne hæve tildækket på køkkenbordet i 1-2 timer. Tænd ovnen på 180° varmluft. Bag de grove hveder i cirka 20 minutter.