

Cleek – Briochedej til: Hveder, krydder-, rosin og fastelavnsboller

Opskrift til 12 stk. hveder eller 16 stk. boller

2 tsk. tørgær
2,5 dl lunt vand ca. 38-40°
1 tsk. Salt
50 g sukker
2 æg, str. L
500 g god hvedemel
100 g manitobamel
60 g rapsolie
2 tsk. stødt kardemomme, 100g rosiner, 50g sukat,
50g syltede appelsinskaller.
Hveder 12stk. bradepandeform eller bageramme,
32 x 22 cm, bagepapir.
Boller 16 stk. sættes på bageplade med god afstand.



Arbejdsplan:

- afvej 600 g mel i en skål.
- afvej 50 g sukker i en lille skål
- afvej 60 g rapsolie i en lille skål
- I røreskålen kommes: det lune vand hvori tørgæren udrøres, med sukker, salt, æg, kardemomme efter egen smag.
- tilsæt femsjettede dele af melet.
- ælt dejen i ca. 10 minutter på middel hastighed til et godt glutennet er dannet (**vigtigt**)
- sænk hastigheden og tilsæt olien, resten af melet. Boller tilsæt rosiner, sukat, appelsinskal. Rør videre ca. 5 min. til dejen er godt sammenhængende, men stadig smidig. Er dejen for blød tilsæt ½ -1 spsk. mel. Ikke for meget mel, det giver tørt brød.
- virk/stram dejen op, på et let meldrysset bord, tildækkes og hviler i ca. 20 min.
- del dejen i 12 lige store stykker ca. 89-90 g pr. stk.
- smør formen jævnt med olie eller dæk den med bagepapir.
- de 12 dejstykker virkes op til stramme boller og lægges i formen, så de ikke rør hinanden, hvederne pensles med mælk.
- hvederne hæver, under en hævekasse eller i et plastictelt, lunt i 1-4 timer, til mere end dobbelt størrelse og sammengroet.
- stil en lille aflang skål (sovsekande) med kogende vand ved siden af formen med hvederne/bollerne, så hæver de bedre.

Bag hvederne/bollerne i en varm ovn, ca. 190° til de er gyldne og bagt i bunden, ca. 20 min. afhængigt af ovnen.

Tag hvederne ud af ovnen, lad dem blive i formen ca. 10 minutter og vend dem så ud af formen, til afkøling på en bagerist. Bollerne sættes direkte på bageristen.

Inden servering deles hvederne i halve og ristes i ovnen ca. 5 min. ved ca. 200°.