

Cleek - Hveder

Opskrift til 12 stk. hveder

2 tsk. tørgær

2,5 dl lunt vand ca. 38-40°

1 tsk. Salt

50 g sukker

2 tsk. stødt kardemomme

2 æg, str. L

500 g god hvedemel

100 g manitobamel

60 g rapsolie

1 stk. bradepandeform eller bageramme, 32 x 22 cm, bagepapir eller rapsolie.



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 røremaskineskålen kommes: det lune vand hvori tørgæren udrøres, med sukker, salt, kardemomme og æg.
- tilsæt firefemtedele af melet.
- ælt dejen i 10 minutter ved middel hastighed på røremaskinen.
- sænk hastigheden og tilsæt olien, mens der æltes stille og roligt.
- tilsæt resten af melet til dejen og rør videre ca. 5 min. til dejen er godt sammenhængende, men stadig smidig. Er dejen for blød tilsæt 1-1½ spsk. mel. O.B.S. for meget mel, giver en hård dej og 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 plastigtelt, lunt i 1-2 timer, til mere end dobbelt størrelse og sammengroet.
- stil en lille aflang skål (sovsekande) med kogende vand ved siden af formen med bollerne, så hæver de bedre.

Bag hvederne 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.

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