

Oppskrift



Minisnurrer à la Gifflar

| | |
|--------------------------|---|
| Vanskelighetsgrad | Middels |
| Tidsbruk | Ca 2 timer |
| Anbefalt utstyr | Bakebolle, kasserolle, dl-mål, måleskje, plastfolie, bakepapir, bakepensel, bakehåndkle. En bakeskrape i plast gjør jobben mye enklere. Tagget kniv (brødkniv) gjør deling av snurrene enklere. Linjal/cm-mål gjør det enkelt å lage snurrene jevnt store. |

Ingredienser

- 2,5 dl lettmelk
- 0,5 dl meierismør
- 3 ss brunsukker

- 2 ts (halv pose a 13g) tørrgjær

- 4 dl hvetemel
- 3 dl sammalt hvetemel finmalt
- ½ ts salt

- 2 egg (1 egg til deig + 1 egg til pensling)

Fremgangsmåte - lage deig

1. Fyll et målebeger med 2,5 dl melk. Ha biter/klumper med smør i melken til du kommer til 3 dl. Hell melk-/smørblandingen over i en kasserolle og tilsett brunsukkeret. Varm opp blandingen under omrøring på lav varme til smøret smelter og sukkeret er oppløst.
2. Avkjøl blandingen til fingervarmt. Ha så i gjæren, rør godt og la det stå i 5 minutter til gjæren bobler/skummer litt.
3. Bland mel og salt godt sammen i en bakebolle. Pisk 1 egg raskt med en gaffel og ha det i med melet. Tilsett melkeblandingen. Rør sammen med gaffel til det ikke er så mye tørt mel igjen og det begynner å ligne på en deig.
4. Skrap deigen og alle rester fra bollen til benken og kna i ca 5 minutter til det blir en fin og glatt deig. Tilsett litt og litt mel underveis, til deigen så vidt ikke fester seg til benken eller fingrene, men den skal fortsatt være litt bløt/klissete.
5. Ha deigen tilbake i bollen og dekk den med plastfolie. Hev et lunt sted til ca dobbel størrelse, ca 30-45 minutter avhengig av temperatur.

Oppskrift

Minisnurrer à la Gifflar

Fremgangsmåte - forme og fylle minisnurrer

1. Del deigen i ca 4 like store deler. Ta 1 del og dekk resten med plast i mellomtiden.
2. Rull/klem deig-delen til en pølse og kjevle den ut til en avlang firkant (rektangel), ca 10 cm bred og ca 35-45 cm lang. Bruk litt mel så deigen ikke fester seg til benken. Bruk fingrene til å finjustere deigen til mest mulig rette kanter og hjørner.
3. Pensle ca 1 cm av den øverste deigkanten med vann. Smør/ha på ønsket fyll på resten av deigen.
4. Rull så fra langsiden nederst så du får en tykk lang pølse. Rull på pølsen så du får skjøten nederst, og klem litt forsiktig så det blir en jevnt tykk pølse.
5. Skjær forsiktig pølsen i ca 3 cm brede biter med en tagget kniv (brødkniv).
6. Legg minisnurrene på bakepapirkledd bakeplate Obs! Pass på nok avstand mellom snurrene, så de ikke krasjer i hverandre under steking.
7. Gjenta steg 2-6 til du har brukt opp hele deigen.
Tips! Du skal få plass til alle snurrene på 2 stk vanlige bakeplater. Hvis du bare har 1 plate, så legg de siste på kun bakepapir på benken, som du trekker over på platen når de første er ferdig stekt.
8. Dekk minisnurrene med bakehåndkle og la de hvile et lunt sted en halvtimes tid mens du varmer opp stekeovnen til 200°C.

Fremgangsmåte - pensle og steke minisnurrer

1. Pisk 1 egg med en gaffel til du ser at det er en jevn masse (ikke synlig blank/eggehvite), ca 1 min.
2. Pensle snurrene med det piskede egget.
3. Stek på 200°C på hakket under midten i ovnen i ca 8-10 min til gyllen på toppen.
4. Avkjøl på bakepapiret på rist og legg i tett frysepose/boks så fort de er romtemperert.

Oppbevaring

Minisnurrer som ikke skal spises med en gang bør fryses så fort de er avkjølt til romtemperatur. Fryseposer i plast er perfekt å bruke.

Minisnurrer kan også oppbevares i tett pose/boks i kjøleskapet i flere dager.

Snurrene er spisbare kjøleskapskalde, men smaker bedre når romtemperert, og aller best oppvarmet.

Store mengder snurrer er enkelst å tine/varme i ovnen på f.eks. 125°C. Hvis du bare skal varme noen få så kan du gjøre det i stekepannen på lav varme, eventuelt i mikrobølgeovn.