

Oppskrift

Hvitløksknuter



1

Varm opp vann til 37 °C og ha i bakebolle med mel, sukker og gjær og kjør til smidig deig. Dekk til og la stå i 30 minutter. Kjør inn salt og olje og elt et par minutter, til

smidig deig. Legg i en lett oljet hevebolle, dekk til og la heve et par timer, til dobbel størrelse.

2

Ha deigen på lett melet benk og del i 2 biter. Dekk med plastfolie og la hvile 10 minutter.

3

Dryss over litt mel og del hver bit i fire. Press hver bit ned og del i to. Det skal være 16 biter totalt.

4

Rull hver bit til en pølse, akkurat så lang at man kan slå en knute. Legg på bakepapir på stekebrett, dekk til og la heve i 30-40 minutter.

5

Smelt smør og ha i presset hvitløk. La surre et par minutter på middels til lav varme. Bland inn persille og hvitløkssalt og ta fra platen.

6

Forvarm ovn til 230 °C og stek i ca. 20 minutter, til gylne. Avkjøl noen minutter på rist, pensle raust med hvitløk- og urtesmør og dryss over parmesan.

Ingredienser

Hvetemel	600 g
Sukker	2 ts
Tørrgjær	1 ts
Salt	2 ts
Vann	3,5 dl
Olivenolje	2 ss
Hvitløkssmør	
Meierismør	100 g
Hvitløksfedd	6 stk
Persille, finhakket	1 dl
Hvitløkssalt	1,5 ts

Hvitløkssmør

Parmesan, finrevet

20 g