

HVEDER - DE BEDSTE HVEDER

Hveder opskrifter er der mange af på nettet og efter jeg har afprøvet en del har jeg fintunet den her opskrift. Jeg har prøvede 5 forskellige hveder opskrifter, og kom langt om længe frem til denne her opskrift Som jeg personlig syntes er DE BEDSTE HVEDER!

Hveder - det er de bedste hveder jeg har prøvet.



Jeg har rettet lidt på den original opskrift som jeg linker til i bunden af indlægget så i også kan prøve original opskriften.

Ingredienser:

- 50 g flormelis
- 10 g salt
- 45 g gær
- 1 æg
- 75 g smør
- 10 g kardemomme pulver
- 2 ½ dl vand, lunkent

- 550g hvedemel

Fremgangsmåde:

1. Alle ingredienser blandes, og dejen æltes blank og smidig ca. 6-10 min.
2. Dejen skal trække 15-20 min. et lunt sted.
3. Form 12 boller og sæt dem tæt på en bageplade – jeg satte dem med ca.



0,5 cm afstand.

4. Nu skal Bollerne efterhæve 45 minutter et lunt sted under et fugtigt



viskestykke.

5. Derefter bages hvederne 15-20 minutter ved 200 grader på grillen ved indirekte varme.



6. Når dine hveder er afkølet. Skæres de og ristes i ca. 5 min. ved 225-230 grader.

Velbekomme og en rigtigt god Store bededag ☐

Tak til Helle fra [Loquacious Lily](#) for denne fine opskrift de er bare så super:)