

Historien om de varme hveder

...er en af dem, vi fortalte på Happydays' facebook i 2013, og det gør vi nok hver gang st. bededag nærmer sig fremover! For den virale udbredelse af den lille interne, opskriftudveksling og snak om traditioner mellem kollegaer medførte også meget fin fokus på Happydays' storytelling i verden omkring os – foruden at vi åd mange, dejlige hveder på kontoret i de dage!

VARME HVEDER

INGREDIENSER:

- 2 dl sødmælk
- 2 dl vand
- 100 g smør
- 100 g gær
- 1 tsk sukker
- 2 æg
- 4 tsk kardemomme
- 1 kg mel

18 stk.

Du kan få alt at vide om traditionen bag hvederne! Tjek Happydays' blog på www.happydays.nu

Mælk og vand blandes og varmes. Smørret smeltes og hældes i.

Blandingen køles ned til lillefingertemperatur og gæren røres ud heri. Sukker, æg og kardemomme røres i, og melet tilsættes lidt efter lidt.

Dejen æltes godt igennem og stilles til hævnning et lunt sted i en halv time.

Efter hævnning æltes dejen og deles op i 18 stykker, som formes til boller og sættes på en bageplade med ca. 1 cm mellemrum. Herefter skal bollerne efterhæve under et viskestykke i 20 minutter.

Bollerne pensles med vand eller mælk og bages i 15-20 minutter ved 200 grader.

