

WIENER GÆRDEJSSPECIALITETER

Susie Funder Copyrights

Den fine gærdej til gærdejskager og mindre bagværk

500g fint og groft (griffig) hvedemel blandet 50:50
25g frisk gær
60g Lyst rørsukker
80g Økologisk smør
1 helt økologisk æg
1 æggeblomme økologisk
1 tsk. Uden top fint salt
Reven skal af citron
Lunken mælk efter behov

Arbejdsanvisning:

Melet sigtes i en stor skål. I midten af melet laves en fordybning, hvori man drysser det friske gær og hælder 3-4 spsk. Lunken mælk i. Med en ske røres mælk, gær og noget af melet sammen til lind dej. Drys mel hen over **fordejen**.

Læg viskestykke hen over skålen og lad fordejen hæve i ca. 15 min. indtil melet over fordejen har slået revner.

I mellemtiden smeltes smørret, det må kun være lun. Deri piskes med gaffel æg, æggeblomme, salt, citronskal og ca. 1/8 liter lunken mælk, hæld denne opløsning hen over fordejen, med håndmixer og dejskruer blandes alt sammen til en mellemfast dej ved hjælp af lidt mere lunken mælk.

Denne mellemfaste dej æltes nu videre, indtil dejen løser sig fra skålens kant. Læg viskestykket hen over skålen og lad dejen hæve endnu en gang.

Derefter forarbejdes dejen til forskellige gærdejsbagværk.

Fine gærdejskager

600g fint og groft (griffig) hvedemel blandet 50:50
30g frisk gær
100g økologisk smør, meget blødt
70g Lyst rørsukker
4 æggeblommer, økologiske (eller 1 helt æg + 2 blommer)
1 tsk. Uden top fint salt
1 spsk. Jamaica rom
Reven skal af citron
Lunken mælk efter behov

Arbejdsanvisning:

Gær, 1 tsk. Sukker, 1/8 liter lunken mælk og noget af melblandingen røres til en flydende dej, drys mel hen over fordejen, læg viskestykke hen over skålen og lad fordejen hæve på et varmt sted.

I mellemtiden piskes det meget bløde smør med resten af sukkeret, reven skal af citron, salt og rom til en let, skumagtig creme. Æggeblommerne piskes successive i, hvorefter smørmassen hældes til

fordejen, det resterende mel tilsættes og mere lunken mælk røres i, indtil dejen er blød og smidig og løser sig fra skålen og røreskruerne.

Derefter hældes dejen i velsmurt bageform.
Bages 35-45 min. ved ca. 180-190°C.

Gærdej til Berliner og andet fedtbagt bagværk

600g fint og groft (griffig) hvedemel blandet 50:50

35g frisk gær

120g økologisk smør, smeltet

60g Lyst rørsukker

6 æggeblommer, økologiske

1 tsk. Uden top fint salt

1 likørglas rom (yderligere drivmiddel)

Reven skal af citron

Ca. ¼ liter lunken mælk

Arbejdsanvisning:

Fordej: Gær og 10g sukker blandes, 1/8 liter lunken mælk og let opvarmet mel efter behov blandes til en blød og glat fordej, mel strøs hen over den skålen overdækkes med et viskestykke, lad fordejen hæve i ca. 15 min. på et lunt sted.

Over vandbad (60°C) piskes æggeblommer og den resterende sukker til tyk skum, massen piskes videre på køkkenbordet, indtil den er læbevarm.

Bland fordej og blommemassen sammen, tilsæt det forvarmede mel og det smeltede smør, tilsæt lidt lunken mælk efter behov og ælt dejen til middelfast (men lidt blød) konsistens, ælt så længe, indtil dejen skaber luftblærer, er silkeglat og løser sig fra skål og ælteskruerne.

Lad dejen hæve i ca. 20 min. på et lunt sted, derefter forarbejdes dejen videre til Berliner eller andet godt, som bages ud i fedt.

God arbejdslyst :o)

Med venlig hilsen

Monika Funder Bonde & Susie Funder

KageButikken