

## Hveder



Traditionen med at spise varme hveder til Store Bededag stammer sandsynligvis fra 1800-tallet. Bagerne måtte ikke arbejde Store Bededag, og derfor kunne man dagen før købe hveder, som man selv kunne varme Store Bededagsaften.

Hvis man selv vil bage hvedeknopper, gælder det om at bruge mel med høj bageevne. I de fleste supermarkeder kan man i dag få den italienske Tipo 00 mel, men der er også andet mel som har ekstra bageevne. Det danske økologiske mel, har desværre ikke så megen bageevne, og man risikerer at ende med nogle flade boller, som godt nok smager pragtfuldt, men ikke ligner hveder så meget.

12 hvedeknopper = 24 hveder

500 g hvedemel  
50 g gær  
1 dl lunkent vand  
1 ½ dl mælk  
50 g smør  
1 æg  
1 tsk groft salt  
1 tsk sukker  
½ tsk st. kardemomme

Smuldr gæren i en skål. Tilsæt det lunkne vand og udrør gæren heri. Tilsæt mælk, smør og æg. Ælt salt, sukker og kardemomme i 3/4 af melet. Ælt evt. resten af melet, lidt ad gangen, i dejen, som skal være ret løs og dog kunne formes.

Sæt dejen tildækket til hævnings på et lunt sted - ca. 45 min.

Del dejen i 12 lige store stykker. Rul dem til boller. Sæt bollerne tæt i en lille smurt bradepande eller smurte engangs-aluforme.

For at få fut i hævnings, kan man placere bagepladen over en gryde med næsten kogende vand. Tildækkes med viskestykke og hæver i 15-20 minutter. Vandet må ikke koge, for så danner hvederne skorpe i bunden.

Pensles med mælk eller vand, og bages midt i en 200 grader varm ovn i ca. 20 min.

Hvedeknopperne skal kun brunes ganske let, og de må ikke danne kraftig skorpe. Afkøl på bagerist.

Flæk hvedeknopperne og rist dem lysebrune på en brødrister eller øverst i en 250 grader varm ovn, evt. under grill.

Når man alligevel er i gang med melet med den gode bageevne, så kan man lige så godt bage en gang burgerboller. Nikolaj Kirk har en nem opskrift i en af sine bøger, og når man først har prøvet den, gider man ikke købe færdige burgerboller mere.

Burgerboller 10-15 stk.

50 g gær  
50 g blødt smør  
1 æg  
50 g sukker  
15 g salt  
2½ dl koldt vand  
400-500 gram mel  
æg og mælk til pensling  
sesamfrø

Ælt alle ingredienser sammen, men hold lidt mel tilbage. Ligesom med hvederne skal dejen være ret løs og dog kunne formes.

Form bollerne i ønsket størrelse og tryk dem helt flade. Pensl dem med æg og lidt mælk og drys dem med sesamfrø. Lad bollerne hæve til dobbelt størrelse under et fugtigt viskestykke.

Bages ved 200 grader i ca. 10-15 minutter.

*Køkkenskriveren.*