

Sommers Hvedeknopper med kardemomme

50 gram	flormelis
10 gram	salt
50 gram	gær
1 stk.	æg
75 gram	smør
1 - 2 tsk.	Stødt kardemomme
2 ½ dl	vand
600 gram	hvedemel (afmålt)

Alle ingredienserne blandes, og dejen æltes blank og smidig ca. 6 - 10 min. Dejen står 15-20 min. et lunt sted.

Form 20 boller og sæt dem tæt på en bageplade. Bollerne efter hæver 45-60 min. et lunt sted under et fugtigt klæde.

Bollerne bages 15-20 min. Ved 200 grader C.

Når bollerne er afkølet, skæres de igennem.

Skiverne ristes i ca. 5 min. Ved ca. 230 grader C.