

Hveder 20 stk.	
Ingredienser	Fremgangsmåde
50 g flormelis 10 g salt 50 g gær 1 æg 75 g smør 5-10 g kardemomme 2 1/2 dl lunken vand 550-600 g hvedemel	1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Alle ingredienserne blandes, og dejen æltes blank og smidig i 6-10 minutter. 4. Dejen står 15-20 minutter et lunt sted. 5. Form 20 boller og sæt dem tæt på en bageplade - de skal bage sammen 6. Tænd ovnen på 200 grader 7. Bollerne efterhæver 45-60 minutter et lunt sted under et fugtigt klæde. 8. Bollerne bages 15-20 minutter ved 200 grader. 9. Når bollerne er afkølet, skæres de igennem og lægges på en bageplade 10. Skiverne ristes i cirka 5 minutter ved 225-230 grader 11. Kan fint fryses og ristes senere