## Grove rundstykke

**[](http://3.bp.blogspot.com/_oFaKQ2mjHJQ/S2tMuaDES0I/AAAAAAAAHXU/tHVIS5omr9k/s1600-h/2010+-+02+Cookies+og+rundstykker1.jpg)Du treng:**

2 ss smelta smør

2,5 dl lunken lettmelk

1 dl lunkent vann

½ pose tørrgjær

250 g sammalt hvete, grov

250 g hvetemel

0,5 ts salt

**Slik gjer du:**

1. Bland alt det tørre.
2. Smelt smør og tilset mjølk og vatn. Blandinga skal vere fingervarm.
3. Rør smør og mjølk inn i det tørre til det vert ein smidig deig.
4. La deigen heve.
5. Del deigen opp i 14 emne og trill bollar som du legg på bakepapirkledt steikebrett.
6. La rundstykka etterheve.
7. Steik dei midt i ovnen på 225 grader i ca 12 – 15 minutt.

Kilde: Oppskrift og bilete er henta frå trinesmatblogg.no