LINDA BEN

Bláberjasnúðar (v)



Eldunartími

-

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Bláberjasnúðar sem eru án eggja og mjólkurafurða sem bragðast einstaklega vel, eru dúnamjúkir og ljúffengir. Ég pældi mikið í því að kalla þessa uppskrift bláberjasnúningar í staðinn fyrir bláberjasnúða þar sem deigið er snúið saman og útbúinn einskonar snúinn snúður. Bragðið er eins sama hvernig snúðarnir eru rúllaðir upp, en mér finnst þetta snúna “messý” útlit gera þá ofsalega girnilega.
Það er mjög gott að nota hafraskyrið í bakstur. Skyrið geriri bakstrinum mýkt og gefur deiginu gott bláberjabragð.

Bláberjasnúðar (v)

- 7 g þurrger
- 200 ml volgt vatn
- 150 ml hafraskyr með bláberjum frá Veru Örnudóttir
- 80 g brætt jurta/vegan smjör
- 450 g hveiti
- 1 dl sykur
- 1 tsk salt
- 250 g bláberjasulta
- 1 msk perlusykur (má sleppa)

Aðferð:

1. Byrjið er á að setja hafraskyrið í skál, hitið vatnið að suðu og hellið út í jógúrtið, blandið saman, blandan á að vera volg. Bætið gerinu útí og hrærið.
2. Setjið hveitið í skálina, bætið út í sykrinum og saltinu.
3. Bræðið jurta smjörið og hellið í skálina, hnoðið öllu vel saman.
4. Látið deigið hefast í 1 – 1 ½ klst eða þangað til deigið hefur tvöfaldast í stærð.
5. Kveikið á ofninum og stillið á 175°C, undir og yfir hita.
6. Þegar deigið hefur hefast, dreifið þá svolítið af hveiti á borðið, takið deigið úr skálinni og fletjið það út í um það bil 20×40 cm flöt.
7. Smyrjið bláberjasultunni á deigið.
8. Frá lengri hliðunum, brjótið upp á deigið þannig að deigið leggst saman og endarnir mætast miðju.
9. Skerið lengjuna í u.þ.b. 2 cm ræmur, snúið upp á hverja ræmuna og rúllið svo upp. Hér þarf alls ekki að hafa áhyggjur á að gera hlutina of fullkomna, þessir snúðar eru fallegir sama hversu vel snúningurinn heppnast. Raðið á smjörpappírsklædda ofnplötu. Dreifið perlusykri yfir snúðana og bakið í u.þ.b. 30 mín eða þar til snúðarnir eru orðnir gullnir á lit.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.