

## Fynsk brunsviger opskrift – sendt til SI Buxton marts 2021



Opskriften har vi fået af vores lokale bagermester, Henrik i Langegades Bageri. Efterfølgende har jeg tilladt mig at nedskalere opskriften, så den passer til en bradepande og skrevet et par kommentarer til fremgangsmåden. Opskriften er oversat og sendt til Buxton med en lille fortælling om, at det er en fynsk specialitet, og at den kan formes som en kagemand og serveres til børnefødselsdage mv.

Grunddejen kan også anvendes, hvis du ønsker at bage nogle lækre boller.

### **Ingredienser grunddej:**

2,5 dl. vand (evt. mælk)

500 gr. mel

50 gr. sukker

100 gr. margarine

50 gr. gær

### **Ingredienser fyld til brunsviger:**

350 gr. margarine (stuetemperatur)

350 gr. brun farin

125 gr. kagecreme (cremepulver blandet op med mælk) – kan evt. undlades

3 skiver toast uden skorpe – nulres til krummer

### **Fremgangsmåde – grunddejen:**

Rør gæren ud i lunken vand

Tilsæt mel, sukker og margarine og ælt det godt sammen – gerne på køkkenmaskine i 5-10 min.

Stil dejen til hævnings i 20 min. – den skal hæve til dobbelt størrelse

Smør bradepanden inden du breder bred dejen ud på pladen. Tryk huller med fingrene spredt ud over fladen. Tryk helt ned i bunden, uden at der går hul. Lav evt. en lille voldgrav rundt i kanten, så det smeltede sukker bliver på kagen.

### **Fremgangsmåde – fyld og bagning:**

Bland ingredienserne til fyldet

Fordel fyldet ud over dejen – kan evt. smøres på

Lad dejen hæve et lunt sted 1 time

Tænd for ovnen på 210 grader – ovnen skal være gennemvarm inden brunsvigeren sættes ind på nederste rille og bages i 12 minutter. Bunden skal være gylden i farven når den tages ud.

Lad brunsvigeren køle af inden du serverer den.

Jeg har afprøvet opskriften med godt resultat 😊 Velbekomme!

Birte