

# FYNSK BRUNSVIGER

Ca. 16 personer

## Sådan gør I:

### DEJ

1. Smelt smørret i en gryde ved lav varme.
2. Rør gær og lunken mælk sammen i en skål.
3. Tilsæt salt, sukker og den smeltet smør.
4. Kom mel i, og ælt det godt sammen i 5-10 min (evt. på røremaskine)
5. Stil dejen til hævnings et lunt sted i ca. 20 min. Den skal hæve til omkring dobbelt størrelse.
6. Bred/rul nu dejen ud i en bradepande med bagepapir.
7. Lad dejen hæve yderligere 15-20 min. i bradepanden.
8. Tryk til sidst spredte huller med fingrene i dejen. Tryk helt ned til bunden, men uden at der går hul. Lav en lille "voldgrav" ca. 1 cm fra kanten der kan holde på fyldet.

### FYLD OG BAGNING

1. Tænd og forvarm ovnen til 200 °C varmluft (225 °C alm. ovn).
2. Smelt smør og brun farin i en gryde. Temperaturen skal så højt op, at et par dråber fløde koger op, når de dryppes ned i den varme blanding.
3. Når temperaturen er nået, tilsættes fløde og det hele røres godt sammen. Det skal ikke koge for meget, da fyldet så mister sine små "brun farin korn".
4. Fordel nu fyldet ud over dejen. Drys evt. en lille smule ekstra ren brun farin over til sidst.
5. Når ovnen er gennemvarm, sættes kagen på den nederste rille i ovnen og bages i præcis 12 min. - **kun 12 minutter!**
6. Lad brunsvigeren køle lidt af inden du serverer den.

### Ingredienser

#### DEJ

100 gr smør  
3 dl lunken mælk  
50 gr gær  
1 tsk salt  
50 gr sukker  
500 gr hvedemel

#### FYLD

150 gr smør  
250 gr brun farin  
4 spsk fløde eller  
sødmælk

