



M unkebo
M and
M ad, der simrer

19. oktober 2017

Brød

Franske miniflûtes (10 stk).

Ingredienser:

25 g gær, 3 dl letmælk, 1½ tsk. salt, 300 g hvedemel, 200 g sigtemel.

Gæren udrøres i den lunkne mælk. De øvrige ingredienser slås i. Dejen æltes godt igennem. Stilles til hævning til dobbelt størrelse et lunt sted ca. 30 minutter.

Dejen slås ned og deles i 10. Hvert stykke formes til en pølse på ca. 17 cm. Efterhæver på plade ca. 20 minutter. Ridses med en skarp kniv og pensles med æg.

Bagetid: ca. 15 minutter ved stærk varme (225 grader).