

Verdens Lækreste Opskrifter

Friskbagte Flutes

en opskrift fra www.rogilds.dk

Her er opskriften på lækker friskbagt flutes. De er lige velegnet til en kontinental morgenmad som de er til at lave lækre sandwiches, eller som tilbehør til suppe.

Ingredienser:

50 g gær (25g hvis tørgær)
3 dl vand
3 spsk. olie
2 tsk. salt
500 g hvedemel

Fremgangsmåde:

Rør gæren ud i vandet. Tilsæt salt og olie. Bland melet i lidt ad gangen, til dejen er tilpas. Ælt dejen godt, gerne i op til 15 minutter. Lad den hæve i ½ time. Form dejen til 3 lange flutes, der efterhæver 15 minutter. Pensl med vand og bag ved 225°C i 15 minutter. Pensl flutene med vand, når de kommer ud af ovnen.

Copyright 2009-2017, Rogilds. All rights reserved