

Flutes

Opskrift til 7 sandwichbrød

Her er nok til 7 mindre flutes, som er perfekte til sandwich. Hvis man ønsker et længere flutes som tilbehør til maden, – et som man kan brække af, rækker det til 2-3 flutes.

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

2-2,5 timer (inkl. hævetid)

Samlet tid

2,5 timer

Ingredienser

- 3 dl lunken vand
- 25 g gær
- 1 tsk. salt
- 1 spsk. honning
- 450 g mel
- 1/4 dl olie (jeg bruger olivenolie)

Sådan gør du

1. Kom vand og gær i en skål og rør godt, så gær opløses. Jeg bruger en røremaskine, men du kan godt røre i hånden.
2. Kom salt, honning og mel ved og rør godt. På maskinen gav jeg det 7-8 minutter ved høj omdrejning, så dejen slipper skålens kanter.
3. Tag en ny skål frem som du kommer olie i. Kom dejen her over, så den får olien på overfladen.
4. Kom en opklippet frysepose hen over skålen efterfulgt af et viskestykke. Lad dejen hæve her i, på køkkenbordet i 1-1,5 timer.
5. Form nu flutes i den ønskede størrelse, og kom dem på en bageplade beklædt med bagepapir. De må gerne have godt med olie på overfladen. Kom igen posen og viskestykket over og lad dem efterhæve i 30 minutters tid.
6. Tænd ild i ovnen på 200 grader varmluft
7. Kom bagepladen i ovnen og giv dem 18-20 minutter. Hold øje, ovne er forskellige. De skal være sprøde oven på og nedenunder. Lad dem køle af på en rist.