

Flutes



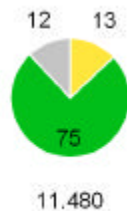
4 stk.



25 g smør
¼ liter vand
¼ liter ymer eller ylette
25 g gær
1 tsk groft salt
200 g sigtemel (ca. 4 dl)
ca. 450 g hvedemel (ca. 8 dl)

Pensling: Vand.

Bagetid: Ca. 12 min. ved 250°.



Smelt smørret i en gryde og tilsæt vandet. Hæld blandingen i en skål og tilsæt ymer. Rør gæren ud heri. Tilsæt de øvrige ingredienser (hold lidt hvedemel tilbage). Slå dejen godt sammen. Dæk skålen med fx et låg og stil dejen til hævnning et lunt sted i ca. 1 time.

Tag dejen ud på et meldrysset bord og ælt den godt igennem. Tilsæt evt. resten af melet. Form dejen til 4 flutes (ca. 35 cm lange). Læg dem på plader med bagepapir. Lad de 4 flutes efterhæve tildækket i ca. ½ time. Pensl med vand og rids dem på langs. Bag de 4 flutes midt i ovnen.