

Börjadagenbra-bröd

12 frallor

Blanda på kvällen innan läggdags:

3 dl kallt vatten

1 tsk salt

6 gr jäst

knappt ett kilo dinkelsikt (ljus mjöl) eller virvelmjöl

Häll i mjöl precis så att degen släpper kanterna i bunken.

Kör hushållsassistenten (eller rör) ordentligt ca 10 min.

Häll över degen i en stor plastbytta med lock och ställ in i kylan.

Nästa dag: ut med byttan. Degen skall ha jäst upp till dubbel storlek. Sätt ugnen på 225 grader, med en plåt i. Mjöla upp ett bakpapper och stjälp försiktigt upp degen på det. Dra lite i hörnen så degen blir en rektangel med en tjocklek på ca 3- 4 cm. Skär upp den i 12 rutor, tänk på att ”fluffet” skall vara kvar, knåda inte! Ta ut plåten ur ugnen och dra över pappret med frallor och grädda direkt ca 12-15 minuter.