



Flutes

 60+ MIN

Disse lækre flutes er det perfekte tilbehør til maden. Prøv opskriften og bag en lækker og luftig flutes, som også kan bruges til madpakken eller morgenmaden!



Ingredienser

1 portion

4 brød pr. portion

Smør	25 g
Vand	¼ liter
Arla A38® Ymer eller ylette	¼ liter
Gær	25 g
Groft salt	1 tsk
Sigtemel (ca. 4 dl)	200 g
Hvedemel (ca. 8 dl)	450 g

Pynt

Flagesalt

Sådan gør du

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 hævnings 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. Drys med salt og bag de 4 flutes midt i ovnen.

Bagetid

Ca. 12 min. ved 250°.

Velbekomme!