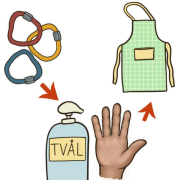







# Snabba frallor, 6-8 st



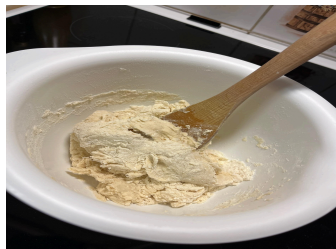
Redskap	Ingredienser
msk-mått tsk-mått dl-mått bunke trågaffel bakplåtspapper plåt degskrapa grytlappar sax	2 ½ dl havremjök eller komjök 2 msk olivolja ½ tsk salt 5 dl vetemjöl 2 tsk bakpulver

## Gör så här

	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Sätt upp långt hår.</li><li><input type="checkbox"/> Sätt på förkläde.</li><li><input type="checkbox"/> Tvätta händerna.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Läs igenom hela receptet.</li><li><input type="checkbox"/> Fördela dagens arbete.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Sätt på ugnen på 250 grader över- undervärme.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Mät upp 5 dl vetemjöl och häll upp i en bunke.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>Tillsätt (häll i) i bunken;</li><li><input type="checkbox"/> 2 tsk bakpulver</li><li><input type="checkbox"/> ½ tsk salt</li></ul> <p><b>Mät noga så det inte blir för mycket salt!</b></p>
	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Blanda om med en trågaffel.</li></ul> <p><b>Det är viktigt att blanda så att bakpulvret hamnar överallt.</b></p>



- Tillsätt (häll i bunken)
- 2 msk olivolja och
  - 2 ½ dl havremjök eller komjök.



- Blanda om med trägaffeln till en smetig deg.



- Fortsätt att knåda degen för hand.
- Degen ska precis gå ihop (bli en deg).

**Man ska inte knåda en bakpulverdeg för länge, då blir brödet segt och hårt.**



- Lägg upp degen på arbetsbänken.
- Forma degen till en rulle.

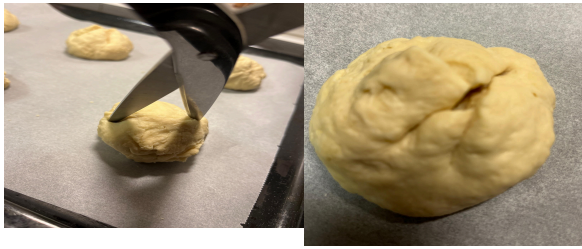


- Dela degen i 6 eller 8 lika stora bitar.

Använd degskrapan att dela med.



- Rulla degbitarna till bollar.
- Bollarna behöver vara lika stora för att de ska gräddas klart samtidigt.**
- Lägg dem på en plåt med bakplåtspapper på.



- Klipp två jack med en sax i varje bröd.



- Grädda mitt i ugnen.
- Grädda tills de fått en fin färg, cirka 8-10 minuter.
- Låt bröden svalna innan du äter dem.



- Under tiden bröden gräddas diskar du och plocka undan efter dig.

**TIPS!**

Bakpulverbröd ska man äta upp samma dag. Annars blir de hårda.

**OBS!**



**Varför ska du aldrig skära i ett nygräddat bröd?**

Brödet har varm vattenånga i sig. Om du skär i det släpps ångan ut och stärkelsen i brödet tar upp den fuktiga ångan. Brödet blir kladdigt och ser degigt ut.

**Låt brödet svalna innan du skär i det!**



**Bröd skär man med en brödkniv, den har en vågig egg.**