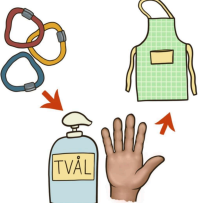

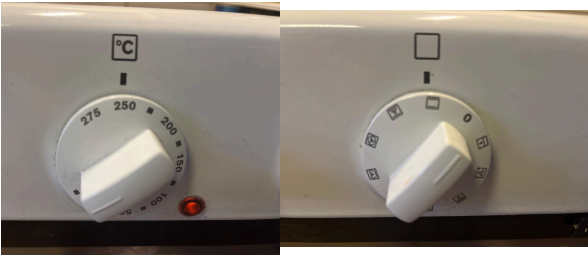


Småfranskor 8 stycken



Du behöver:	Ingredienser;
måttsets stor bunke bakplåtspapper ugnsplåt trägaffel brödpensel plastfolie till jäsningen <i>(eller återanvändningsbar platshätta eller en beewrap)</i> ren handduk (bakduk) grytlappar liten kastrull	2 dl vatten 2 msk olja 2 krm salt ½ paket jäst 4-5 dl vetemjöl att pensla med: ½ dl mjölk <i>(mjölkfri går bra)</i> vallmofrön

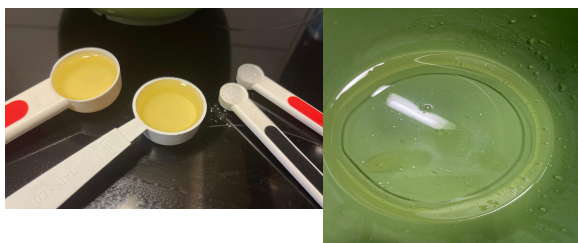
Gör så här:

	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Sätt upp långt hår.<input type="checkbox"/> Ta på förkläde.<input type="checkbox"/> Tvätta händerna.
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Läs igenom hela receptet.<input type="checkbox"/> Fördela dagens arbete.
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Sätt på ugnen på 250 grader, under och övervärme.



- Värm 2 dl kallt vatten i en kastrull. Det ska bli fingervarmt (37 grader).

Du stoppar ner ditt finger och det ska varken kännas varmt eller kallt!



- Häll vattnet i en bunke.
- Häll i 2 msk olja och 2 krm salt.



- Smula ner ½ paket jäst i vattnet.
- Rör om med trägaffeln så att allt blandas.



- Häll i (tillsätt) 4 dl vetemjöl och rör med trägaffeln tills det blir en deg.



- Ta ur degen och knåda den ordentligt så den blir elastiskt och blank.

Ta mer mjöl om degen är mycket kladdigt.



ELASTISK = man kan dra i degen utan att den går sönder på en gång.



- Lägg tillbaka degen i bunken. Den behöver inte diskas först.
- Lägg plastfolie över bunken.

- Fyll på varmt vatten i diskhon (ca 5 cm) och sätt bunken i vattnet för att jäsa. (turbojäsa) 15 minuter.



- Ta ur degen
- Dela degen i två lika stora delar.
- Ta varsin del och knåda den lätt.
- Forma degen till en rulle.
- Dela varje rulle i fyra bitar.
- Forma dem till runda bollar.

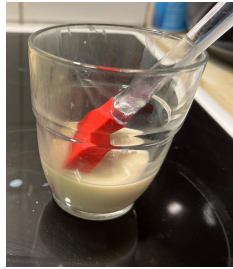


- Lägg bakplåtspapper på plåten.
- Lägg bollarna/bullarna på plåten.

Mellanrum mellan!



- Lägg på den rena handduken och låt jäsa i **10 minuter**.



- Häll upp lite mjölk i ett glas.
- Pensla bullarna med mjölken.
- Strö över lite vallmofrön.



- Grädda mitt i ugnen i ca 8 minuter.

De ska få en fin gyllene färg och vara lite bruna på undersidan.



Kom ihåg att ta bort degrester från bunken innan du diskar. Annars blir det väldigt kladdigt.



Låt dem gärna svalna lite innan du äter. Om du skär i ett nygräddat bröd trycker det ihop sig och ser degigt ut.

TIPS!



En brödkniv har en vågig egg

Jäst är en svamp som dör i för varm vätska.

Bröd med jäst blir bättre om det får jäsa lång tid. Har man ont om tid kan man turbojäsa.

Om du trycker försiktigt på degen och hålet försvinner på en gång är degen färdigjäst.

Du kan byta ut vattnet (degvätskan) till nästan vad som helst!

Du kan byta ut hälften av mjölet mot något grövre för att få in mer fibrer i ditt bröd.

