BAKA

# Fina kuvertbröd

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **120 min** Portioner: **22**

120

Fina bullar till den stora festen! Dekorativa och fantatsiskt luftiga & goda. Variera toppingen med t ex sesamfrön, vallmofrön eller bara pudrat mjöl.

Det blir 22-24 små bröd.

## INGREDIENSER

25 g färsk jäst
4 dl fingervarm mjölk
50 g rumsvarmt smör
1.5 tsk salt
1 msk strösocker
8-9 dl vetemjöl
sesamfrön & vallmofrön

## GÖR SÅ HÄR

1

Smula jästen i en bunke. Tillsätt mjölken och blanda tills jästen lösts upp. Tillsätt smör, salt, socker och vetemjöl, lite i taget. Blanda ihop allt till en smidig deg och knåda den kraftigt i några minuter. Låt degen jäsa under bakduk i ca 45 min.Ta upp och rulla små bollar. Tryck ner dem i lätt smorda kakformar. Pensla bröden med vatten och strö över lite vallmofrön, sesamfrön eller mjöl. Låt dem jäsa under bakduk i ca 30 min.Sätt ugnen på 250 grader. Grädda bullarna mitt i ugnen i 8-?9 min.Foto: www.cedell.se