



BAKA

Källarfranska

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **45 min** Portioner: **16**



Unna dig underbart luftiga och goda källarfranskor som du lätt bakar utan större ansträngning.



INGREDIENSER

50 g jäst
850 g vetemjöl
0.5 dl olivolja
20 g salt
5 dl kallt vatten

GÖR SÅ HÄR

- 1** Väg upp alla ingredienser och kör i degblandaren i 12-15 minuter till en smidig deg. Låt degen jäsa i rumstemperatur i övertäckt bunke i 2-3 timmar.
- 2** Ta upp degen på mjölat bord och tryck ut den till en jämntjock rektangel. Dela upp degen i 16 lika stora bitar och vänd frallorna i vetemjöl och lägg sedan på bakplåtpapper på en plåt.

3

Låt jäsa i rumstemperatur 20-30 minuter, baka sedan av på 225 grader i 7-8 minuter.