



Källarfranska

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **180 min** Portioner: **30**



En nybakad luftig och mjuk källarfranska på frukostbordet är aldrig fel.



INGREDIENSER

50 g jäst
1 kg vetemjöl
0.5 dl olivolja
35 g salt
1 msk socker
6.5 dl kall mjölk

GÖR SÅ HÄR

- 1** Väg upp alla ingredienser och kör i degblandaren i 12-15 minuter till en smidig deg.

2

Ta upp degen på mjölat bord och baka ut till frallor i lagom storlek, jag får ut ca 30 stycken. Lägg sedan på bakplåtspapper på en plåt. Låt jäsa i rumstemperatur i 3-4 timmar.

3

Sätt ugnen på 250 grader och ställ in en form med vatten i botten av ugnen. Pudra källarfranskan med vetemjöl på toppen. Baka av frallorna i 7-8 minuter.