BAKA

Kalljästa vörtfrallor med russin

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **60 min** Portioner: **10**

60

Enkla kalljästa frallor med vörtkryddor och russin.

Rör ihop alla ingredienser på kvällen och låt stå i kylskåp över natten. På morgonen därpå kan du njuta av nybakat bröd till julfrukosten!
Degvätskan består till hälften av julmust som ger brödet en fyllig smak. När frallorna gräddats penslas de med smält smör och får en fin glans. Servera dem gärna med en god julost.

INGREDIENSER

2.25 dl kallt vatten
15 g jäst
480 g vetemjöl special (ca 8 dl)
2.25 dl julmust
2 msk vörtkrydda
1 tsk salt
2 msk mörk sirap
1 msk rapsolja
1 dl russin, blötlagda

Till pensling
0.5 dl vatten
1 msk mörk sirap
3 msk smör, smält

GÖR SÅ HÄR

1. På kvällen. Blötlägg russinen i 1 dl vatten. Låt stå ca 30 minuter och häll sedan av vattnet.

2. Lös upp jästen i det kalla vattnet. Tillsätt mjölet och sedan de övriga ingredienserna. Rör om med slev tills allt blandats ordentligt, degen ska inte knådas. Plasta bunken och ställ i kylskåp över natten.

3. På morgonen. Sätt ugnen på 250 grader.

4. Mjöla bakbordet och skrapa försiktigt ut degen ur bunken. Ta tag i degens kanter och vik ihop degen till ett paket. Vänd skarven nedåt. Dela degen i jämnstora bitar, ca 10 st. Lägg bitarna på en plåt täckt med bakplåtspapper. Eventuellt formar man dem först försiktigt så att de blir runda.

5. Låt frallorna jäsa 30 minuter på plåten medan ugnen blir riktigt varm.

6. Pensling. Hetta upp vattnet och blanda med sirap. Pensla frallorna med sirapsvattnet. Sätt in plåten mitt i ugnen, stäng luckan och sänk värmen till 200 grader. Grädda 15-20 minuter eller tills frallorna fått fin färg.

7. Pensla med smält smör när de kommit ut från ugnen.