



## Nattjästa frallor

Antal: recept\_2020-11-08

Dessa nattjästa frallor är perfekt när du vill ha nybakat bröd till frukost med minimal ansträngning! Rör ihop degen kvällen innan, låt den jäsa i kylan över natten och grädda dem på morgonen.

Pris: 1 kr

25 g jäst (eller 1 msk torrjäst)  
5 dl vatten  
1 nypa salt  
2 tsk olivolja  
11 dl vetemjöl

Häll vattnet och jästen i en bunke och blanda tills jästen löst upp sig.

Tillsätt sedan saltet och oljan och rör om ordentligt.

Häll i hälften av mjölet och blanda väl. Detta är en väldigt lös bröddegg som inte ska knådas, bara blandas väl. Blanda sedan ner resten av mjölet, lite i taget, tills allt mjöl är ordentligt inblandat.

Lägg en kökshandduk över bunken och stoppa in den i kylan över natten så degen får jäsa.

Morgonen där på, värm ugnen till 250 grader.

Ta degen från kylan. Strö mjöl på din bänkyta och vänd försiktigt ut degen ovanpå mjölet. Strö sedan lite mjöl på ovansidan av degen.

Degen ska inte knådas, men använd dina fingertoppar och tryck ut degen lite så den blir jämn i höjd och bredd. Ta sedan en kniv eller degskrapa och dela degen i 10-12 lika stora bitar. Lägg dessa på en plåt klädd med bakplåtspapper och grädda mitt i ugnen i 12-14 minuter.

Om du inte får plats med alla frallor på en plåt, dela upp dem i två gräddningar.

Låt frallorna svalna på galler i 10 minuter, sedan kan du avnjuta ditt nybakade bröd!