Fletteloff

Ingredienser



♥ 100 g smør
♥ 5 dl melk
♥ 2 dl vann
♥ 50 g gjær
♥ 1 egg
♥ 1 ss sukker
♥ 2 ts salt
♥ 1,2 kg hvetemel

Pensling og pynt:
♥ 1 egg
♥ valmuefrø

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Bland med melk og vann og varm opp blandingen til den er lunken (fingervarm). Løs opp gjæren i væsken. Bland inn lett sammenpisket egg og sukker. La blandingen stå og gjære i 5 minutter.

Bland salt med litt av melet og rør inn. Ha deretter i resten av hvetemelet. Elt deigen i 10 minutter til en jevn og smidig deig. La den heve i 1 time.

Del deigen i 6 like store emner (ca. 330 gram per del). Trill ut hvert emne til lange stenger. Flett tre av dem til en flette som er omtrent like lang som en stekeplate. Jevn til endene på fletten og legg den på en bakepapirdekket stekeplate.

Lag en flette til med de resterende 3 emnene og legg den ved siden av på stekeplaten. La flettene etterheve i ca. 20 minutter.

Pensle over flettene med sammenvispet egg og dryss over valmuefrø.

Stek brødene midt i ovnen ved 220 °C i ca. 20 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

La brødene avkjøles i minst 1 time før du skjærer i dem.

Tips

♥ Fletteloff smaker aller best samme dag de er laget. De er imidlertid kjempefine å fryse!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fletteloff