

Fria Emilia
Boden
Namn: Anton Törnblom
Årskurs: 7

Datum: 2010-09-28

Småfrallor

Idag har vi gjort småfrallor till vår marmelad som vi gjorde tidigare i år. Vi har lärt oss om jäsnings och hur man rullar en deg så att den blir rund och fin, om man är duktig på att rulla deg så blir det en liten snurr under degen.

Vi pratade i början på lektionen om att det var billigare att köpa ingredienser till småfrallorna istället för att köpa dem i butik + att det luktar gott när man bakar, det kommer att bli intressant att äta dem med marmeladen som vi gjorde.



Småfranska

12 st eller 6 baguetter

Degvätska

- 4 dl vatten
- ½ dl olja eller flytande margarin

Mjölblandning

- Knappt 1 tsk salt
- 1 paket torrjäst
- 8-10 dl vetemjöl

1 ägg till pensling och frön som garnering



1. Sätt på ugnen på 250°
2. Blanda 8 dl mjöl, 1 paket torrjäst, knappt 1 tsk salt.
3. Värm degvätskan, 4 dl vatten och ½ dl olja eller flytande margarin till 45 grader.
4. Blanda ner degvätskan i mjölet. Arbeta degen med en platslev tills den släpper skålen och är smidig och blank, du kanske måste tillsätta mer mjöl.
5. Låt gärna degen jäsa under bakduk ca 15 minuter (om du har ont om tid kan den bakas ut direkt).
6. Lägg ett bakplåtspapper på en plåt, se till att plåten passar i er ugn.
7. Knåda degen smidig på ett lätt mjölat bord
8. Rulla ut degen till en längd och dela längden i 12 lika stora delar. Rulla varje del till en bulle och sätt på plåten.
9. Jäs degen i 15-30 minuter.
10. Pensla bullarna med ett ägg och strö över lite vallmofrö.
11. Sätt plåten mitt i ugnen och grädda tills bullarna fått gulbrun färg, ca 8 minuter.
12. Ta ut frallorna och lägg dem på galler så att de får svalna.