



Frukostbullar

Ingredienser 8 bröd

0,25 paket	jäst
5 dl	vatten, kallt
1 msk	honung
1 tsk	salt
0,5 dl	vetekli
600 g	vetemjöl

Pensling

1 dl	vatten
3 msk	vallmofrö

Tillagning

En doft av nybakat bröd sprider sig i köket till frukost. Bröden jäser under natten och gräddas på morgonen.

1. Rör ut jästen med lite av det kalla vattnet i en bunke. Tillsätt resten av vattnet, honung, salt, vetekli och nästan allt vetemjöl, spara lite till utbakningen. Degen ska vara lite lös.
2. Arbeta ihop degen och forma den till en avlång limpa. Skär den sedan i 8 bitar och lägg över på en plåt med bakplåtspapper. Pensla med vatten och strö på vallmofrö. Täck över med plastfolie och låt dem jäsa i kylan över natten, ca 8 timmar.
3. Sätt ugnen på 225°. Sätt in plåten i mitten av ugnen och grädda bröden ca 15 min.