

Kärnmjölksfrallor

30 - 35 bröd Ugn 200°C

1 l kärnmjolk, 37°C

2 pkt (100 g) jäst

1 dl ljus sirap

1 ½ msk salt

2 dl olja

2,5 - 2,8 dl siktat dinkelmjöl

Värm mjölken till 37°C. Lös upp jästen i saltet och sirapen och blanda sedan i kärnmjölken. Tillsätt oljan och nästan allt mjöl. Blanda tills det blir en slät deg, degen ska nästan släppa kanten på bunken. Lägg degen på ett mjölat bakbord och låt jäsa i cirka 40 minuter. Dela degen och forma till den storlek du vill ha på bullarna, men knåda inte degen. Lägg bullarna på plåt och låt jäsa i ytterligare 30 minuter. Grädda i ugnen på 200°C i cirka 6 - 10 minuter.