

# Småfranska



PERSONER



FÖRBEREDELSE



PROVING



TILLAGNINGSTID



SVÅRIGHETSGRAD



DEGKROK



VISP

## INGREDIENSER:

- 2,5dl mjölk
- 30g smör, smält
- 1 ägg
- 400g vetemjöl
- 7g torrjäst
- 60g strösocker
- En nypa salt
- 1 ägg, vispa

## INSTRUKTION:

- Fövärm ugnen till 190 °C.
- Tillsätt mjölk, smör och ägg i skålen och använd ballongvispen. Vispa samman på låg hastighet.
- Ta ur vispen och fäst degkrokarna och tillsätt mjöl, jäst, socker och salt. Knåda på medelhastighet i 6 till 8 minuter.
- Täck över skålen med en duk och låt den jäsa på en varm plats i en timme, eller tills den nått dubbla storleken.
- Ta degen ur skålen och forma till 12 bullar, placera dem på en bakplåt och låt jäsa i ytterligare 20 minuter.
- Pensla med lite uppvispat ägg och grädda i ugnen ca 20 minuter, eller tills bröden har fått en gyllene färg. Låt svalna.