

Småfrallor med basilika och tomatpesto

ca 20 st

Tid : 2½ timma

12 dl vetemjöl

4 dl mjölk

50 gram smör

1tsk salt

3 msk torkad basilika

3 msk tomatpesto

1 påse torrjäst

1 msk strösocker



1. Blanda alla torra ingredienser tillsammans i en stor degbunken.
2. Blanda mjölk, smör och tomatpeston och värm till ca 40 grader.
3. Häll sedan över mjölkblandningen över de torra ingredienserna och knåda tills degen blir en smidig deg och så den lossnar ifrån kanterna.
4. Låt sedan degen stå och jäsa under en bakduk i ca 30 min.
5. Ta ur degen och dela degen i ca 20 lika stora delar och rulla dom till små bollar.
6. Lägg dom på plåtarna och lägg över bakhanduken igen och låt stå och jäsa i ytterligare 30 minuter.
7. Värm ugnen till 225 grader, i varmluft 205 grader.
8. Pensla med olivolja och vatten blandat, strö över lite flingsalt.
9. Ställ in plåten i mitten av ugnen och låt dom stå i ca 10-12 minuter.

Småfrallorna är klara, smaklig spis .

Lycka till!

Kram Jill

