

Hvidløgsflutes	
Ingredienser	Fremgangsmåde
½ pk. gær 2 dl håndvarm vand 1 ts salt 2 ss olie 240 g hvedemel 3 fed presset hvidløg oregano (så meget som du synes)	1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Tænd ovnen på 200° (varmluft 175°) 4. Rør gæren ud i det håndvarme vand. 5. Tilsæt det meste af melet, og herefter de øvrige ingredienser. Ælt dejen godt – den skal være blød og smidig). Lad den hæve til-dækket i 15 min. 6. Rul dejen ud til et langt flute (eller flere små), og læg brødet på pladen med papir – hvis der er tid, hæver den igen i 15 min. 7. Pensl med vand, og sæt brødet midt i ovnen i 15-20 min.
Redskaber	
Måleskeer Hvidløgspresser dl mål Røreskål Grydeske Bageplade + papir Pensel	