

Små flutes 15 stk.	
Ingredienser	Fremgangsmåde
1½ ss olie 2,5 dl vand eller mælk 40 g gær 75 g kvark naturel 1 ts salt 1 ts sukker ca. 490 g hvedemel	1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Lun mælken i gryden 4. Hæld det i en skål og smuldr gæren i 5. Hæld nu en del af melet i og herefter de øvrige ingredienser 6. Ælt dejen godt igennem – tilsæt evt. mere mel, dejen skal være blød og smidig 7. Stil dejen til hævning ca. 40 min. 8. Tænd ovnen på 225° (varmluft 200°) 9. Ælt nu dejen igennem og tril den til en pølse, og del den i ca. 15 stk. og form dem som flutes 10. Hvis der er tid, så hæver flutene i 15 min. på bagepladen 11. Pensles med vand og sættes midt i ovnen i ca. 15 min.
Redskaber	
Måleskeer dl mål lille gryde skål evt. grydeske bageplade + papir viskestykke (til at dække dejen ved hævning) pensel	