



# Luftiga frukostfrallor med vallmofrö

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **240 min** Portioner: **30**



Småfrallor är ett måste på många frukostbord landet runt och dessa enkla frallor kommer snabbt göra succé hos dem som får smaka.



## INGREDIENSER

50 g jäst  
1 kg vetemjöl  
0.5 dl olivolja  
35 g salt  
6.5 dl kall mjölk  
blått vallmofrö

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Väg upp alla ingredienser utom vallmofrö och kör i degblandaren i 12-15 minuter till en smidig deg.
- 2** Ta upp degen på mjölat bord och baka ut till frallor i lagom storlek, jag får ut ca 30 stycken. Pensla ovansidan med vatten och doppa i vallmofrö och lägg sedan på bakplåtspapper på en plåt. Låt jäsa i rumstemperatur i 3-4 timmar.
- 3** Sätt ugnen på 250 grader och ställ in en form med vatten i botten av ugnen tills det börjar ånga. Baka av frallorna i 7-8 minuter.