

## Fletteloff

### Ingredienser

- 30 g smør
- Ca. 6 dl hvetemel
- 25 g gjær
- 0,5 ts salt
- 1 ss sukker
- 3,5 dl lettmeik
- 1 stk egg til pensling
- Valmuefrø til pynt



### Slik gjør du:

- 1) Kutt smør i terninger, og la det temperere mens du begynner å elte deigen
- 2) Ha hvetemel, gjær, sukker og salt i en bakebolle og bland godt.
- 3) Spe med melk. Hold igjen  $\frac{1}{2}$  dl, tilsett mer melk etter hvert hvis deigen virker for fast.
- 4) Elt deigen først med tresleiv og så med hånd i 10-15 minutter, til den er smidig og fin. Ha så i smøret og elt i 5 minutter til. Pass på å få eltet smøret godt inn i deigen.
- 5) Dekk til deigen og la den heve lunt i ca. 30 minutt.
- 6) Del deigen i tre like store deler og trill dem til pølser. Flett pølsene sammen til en fletteloff.
- 7) Legg loffen på et bakepapir på et stekebrett. Dekk til med et kjøkkenhåndkle og la den etterheve så lenge du har tid.
- 8) Sett stekeovnen på 220 grader, over og under-varme.
- 9) Pensle med sammensvispet egg og dryss valmuefrø over. Sett loffen på midterste rille i stekeovnen og stek i 15-20 minutter.
- 10) Lag eggerøre. Legg i en skål og sett på bordet.
- 11) Kutt opp agurk, skinke og ost. Legg fint på et fat på bordet. Avkjøl loffen på rist, og nyt når den er klar!