

## Frallor (ca 18 st)

50 g	jäst
1 msk	margarin
4 dl	mjök
2 msk	sirap
$\frac{1}{2}$ tsk	salt
1	ägg
8-10 dl	vetemjöl
1 tsk	vatten
2 tsk	vallmofrö

- Smula sönder jästen i en bunke.
- Värm margarinet och mjölken till 37° C (fingervarmt). Häll det över jästen och rör så att allt blandas.
- Tillsätt sirap och salt. Knäck ägget i en skål och vispa upp det. Ta undan lite till pensling och blanda resten i degen.
- Arbeta in mjölet lite i taget tills degen blir smidig och släpper kanterna. Låt degen jäsa övertäckt i rumsvarm och dragfri plats ca 10 min. Ta upp och knåda degen. Dela den i 18 delar. Forma till bullar och lägg på bakpappersklädd plåt.
- Täck över och lät jäsa ytterligare 20 min.
- Värm ugnen till 225° C.
- Blanda resten av det uppvispade ägget med vatten och pensla bullarna. Strö över vallmofrö.
- Grädda mitt i ugnen i ca 10 min tills bullarna är gyllenbruna och låter ihåligt när man knackar i botten på dem.

