

Småfranska (ca 20 st)

30 g jäst
5 dl kallt vatten
2 msk olja
3 tsk salt
12-13 dl vetemjöl

Vallmofrö

- Smula jästen i degbunken.
- Häll över vattnet och rör om så att jästen löser sig ordentligt.
- Tillsätt salt, olja och det mesta av mjölet.
- Täck bunken med plastfolie och låt den stå rumstemperatur ca 4-5 timmar.
- Stjälp upp degen på lätt mjölat bakbord. Platta till degen lite och skär ut ca 20 lika stora bitar. Forma runda bullar med mjölade händer. Lägg dem på bakpappersklädd plåt och låt bullarna jäsa ca 30 min.
- Pensla bullarna med lite vatten och strö över vallmofrön.
- Grädda bullarna mitt i ugnen i 250° C i ca 12 min eller tills bullarna fått fin färg och känns torra.
- Låt bullarna kalla på galler utan bakduk.

