

## Bergis (ca 12 st)

25 g	jäst
1,5 dl	mjök
1	ägg
2 msk	socker
$\frac{1}{2}$ tsk	salt
75 g	margarin
5-6 dl	vetemjöl

Ägg till pensling

Vallmofrö

- Smula sönder jästen i en bunke.
- Värm mjölken till 37° C (fingervarmt).
- Rör ut jästen med lite av mjölken. Tillsätt resten av mjölken, ägg, socker och salt.
- Skiva ner margarinet.
- Tillsätt mjöl och arbeta ihop till en smidig deg.
- Jäs degen övertäckt ca 45 min.
- Ta upp degen på mjölat bakkbord. Arbeta den med några få tag.
- Kavla den till en avlång rektangel, ca 20 x 50 cm.
- Pensla med uppvispat ägg. Vik degen i tre delar på längden. Vänd den upp och ner så skarven kommer ner.
- Pensla med ägg och strö över vallmofrö. Skär degen i ca 4 cm breda bitar. Lägg dem på bakplåtspappersklädd plåt och jäs dem ca 15 min.
- Grädda i 200° C ca 15 min.

