

Havrebaguetter (4 st)

25 g	jäst
2 tsk	salt
1 msk	honung
6 dl	ljummet vatten
2,5 dl	havrekli
10 dl	vetemjöl

- Smula ner jästen i en bunke, strö över salt och klicka i honungen. Häll på lite av vattnet och rör ut jästen. Häll på resten av vattnet.
- Tillsätt havrekli och vetemjöl. Arbeta ihop till en smidig deg. Strö lite vetemjöl över degen och täck bunken med bakduk. Jäs degen i 1-2 timmar.
- Värm sedan upp ugnen till 260° C.
- Häll ut den jästa degen på väl mjölat bakbord. Knåda inte! Skär bara degen i fyra delar. Forma och förs ihop degbitarna till långa och smala baguetter - lika långa som plåten.
- Mjöla de utbakade bröden lite lätt - lyft över ett bröd i taget på plåten och vrid det i "spiral". Grädda direkt i 15 min. Sänk värmen till 150° C och grädda i ytterligare 12-15 min.

