



## Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 3 t.

Tilberedningstid: 10 min.

## Ingredienser

3½ dl vand

5 g gær

1 tsk salt

2 tsk sukker

1 dl madolie

100 g durummel

525 g hvedemel

## Beskrivelse

Gæren oplæses i vandet. Heri tilsættes salt, sukker, madolie og durummel. Rør det hele godt sammen, således der ikke er nogen klumper i dejen. Hvedemelet tilsættes lidt efter lidt, imens der æltes, indtil dejen er fast og ensartet. Dejen skal hvile tildækket i køleskabet i et par timer. Efter hvilet deles dejen i lige store stykker af ca. 60 gram. Hver del æltes til små kugler som tildækkes på en tallerken og sættes til at hvile igen ved stuetemperatur i en times tid.

Lige før servering rulles kuglerne ud til en flad cirkel på ca. 24 cm. i diameter. Kom dem en efter en på en varm pande i ca. 30-45 sekunder på hver side.