

## **Franske flûtes – de ægte og de bedste**

Her er simpelthen den bedste opskrift på hjemmebagte flûtes – både hvad angår smag og krumme ligner de præcis de rigtige franske flûtes.

Flûte'ne er både nemme og billige at bage. Dejen laves om aftenen og stilles til hævnning natten over i køleskabet – og er så lige til at forme og bage næste dag. Brødene er bedst samme dag, de er bagt, men kan da fryses i tætsluttende plastposter og stænkes så med lidt lunkent vand, når de på et senere tidspunkt lunes i en god varm ovn.

15 gr. gær  
½ liter koldt vand  
1½ tsk. fint salt  
675 gr. hvedemel

Smulr gæren i en stor skål, hæld vand ved og rør, til gæren er opløst. Tilsæt salt og mel, rør dejen sammen, dæk skålen med plastfilm og sæt dejen i køleskabet til hævnning natten over.



Hæld dejen ud på et melet bord, form den ved mindst mulig æltning til 3 lange flûtes. Læg dem på en velsmurt bageplade eller i en flûte-form – og rids dem med 2-3 snit.

Lad flûte'ne efterhæve 30 minutter og bag dem derefter i ovnen ved 300 grader i 8 minutter. Dæmp derefter varmen til 200 grader og bag dem færdige ved denne temperatur i ca. 20 minutter, til de er gyldne og sprøde.

Så har du de bedste flûtes, du har smagt i lang tid!