



## *Gittes Flutes*

4 stk.

- 1 pk. Gær
- 4 dl. Lunkent vand
- 2 tsk Salt
- 600 g Mel (det er ikke sikker det hele skal i)

Udrør gæren i lunken vand. Tilsæt mel og salt. Ælt dejen godt. Hævetid 30 min. Del dejen i 4 kugler. Tril hver kugle til en ensartet, lang pølse i bagepladens længde. Læg fluterne på pladen. efterhæve i 30 min. pensles med vand og drysses med "Jomfru i det grønne"  
Bagetid ca. 15 min. ved 225 °C.