

Falska "surdegssfrallor" / mini pain riche / korvbröd

16 bröd.

- 280 g (ca 6 dl) mandelmjöl - väg för bästa resultat.
- 1,5 dl fiberhusk
- 4 tsk bakpulver
- 2 tsk salt
- 2 msk brödkryddor (utan brödkryddor smakar de mer som vita frallor)
- 2 msk solrosfrön (eller sesamfrön)
- (2 msk torkade tranbär)
- 6 äggvitor
- 4 tsk vitvinsvinäger
- 5 dl kokande vatten



Gör så här:

1. Sätt ugnen på 175 grader.

2. Ta fram 2 plåtar och lägg på bakplåtspapper.

3. Blanda samman de torra ingredienserna till brödet i en bunke.

4. Koka upp vattnet.

5. Dela äggvitorna från gulorna och lägg i en annan bunke.

(Gulorna kan du lägga i en kopp och göra omelett eller bearnaisesås av en annan dag.)

6. Håll vinägern i äggvitan och vispa kort ihop några sekunder.

7. Elvispa ner äggvitan och det varma vattnet i torrvarorna till en fast smet, ca 30 sekunder på full fart.

Degen blir en klump som sitter på visparna men som är lätt att få bort och sen trycka ihop till en fin degklump.

8. Stjälp upp degen och **dela i 16 bitar.**

9. Rulla varje bit till en rund boll (fralla), eller en ca 12 cm lång "korv" (pain riche / korvbröd) och lägg 8 bitar på varje plåt.

Brödet flerdubblar sin storlek under gräddningen så lägg inte för tätt.

10. Grädda längst ner ugnen i ca 50-55 minuter. Lägg eventuellt bakplåtspapper över dem så de inte blir för bruna om din ugn är så.

De är färdiga när de låter ihåliga när man knackar lätt på dem.

11. Ta ut och låt svalna ordentligt innan du skär upp dem, annars pyser de lätt ihop.

Förvaras helst i frys. Ej i rumstemperatur. Kan mikras, och om de är tillräckligt tunna så är de goda att rosta. **Avlånga brödhavor kan tinas och rostas ovanpå brödrosten och vändas.**