

SFO'ens Osteflûtes

4 flûtes eller 2 brød eller 20 boller

50 g gær

$\frac{1}{2}$ l lunkent vand

1 dl olie

2 tsk groft salt

ca. 900 g mel

evt. korn eller grovmel

FlødeHawarti ost (1 hel ost passer til ca 12 flûtes)

Æg til pensling, salt

Lav dejen færdig, lad hæve $\frac{1}{2}$ time, form til de ønskede brød, lad dem hæve igen.

Inden de skal i ovnen pensles de med æg, drysses med revet ost og salt.

Bages ved 200 grader.