Flutes på grillen – Opskrift på Hvidløgs Flutes

Flutes kan med fordel rækkes til grillet mad, en Salat, flødekartofler eller Chili Con Carne. Men de kan også bruges som små morgenbrød eller man laver La Flutes af demsom i øvrigt smager fantastisk godt. Men det vigtigste af alt, er at de ikke mætter for voldsomt. Så de er ideal til de fleste hovedretter.

Frisk Flutes fra Grill

Du skal bruge følgende Ingredienser til 6-8 Flutes

- 25 g Gær
- 450 g Mel
- 3 spsk. Olivenolie
- 3 dl Mælk
- 1½ tsk. Salt
- 3 fed Hvidløg (kan undlades hvis man vil have alm flutes)

- 1 æg
- groft salt til drys

Sådan tilbereder du Hvidløgsflutes

1. Lun mælken til den har max 38 grader, hæld den lunede mælk i skålen, smuldret gær i og lade gæren lige begynde at arbejde i små 10 minutter. Efter 10 minutter kommer du olie og salt i skålen. Blande det lidt og kom halvdelen af melet i skålen. Ælt denne blanding til det hele er blandet godt sammen, nu kommer du lidt mere mel i dejen men ikke mere, end dejen kan optage. Denne proces gentager du til alt mel er komet ned i skålen. Tilsidst presser du hvidløget ned i dejen.Ælt dejen til den er smidig, men ikke klistret. Lad den hæve en god halve time.
2. Slå dejen ned og del den i 6 til 8 lige store stykker. Ønsker du meget ens brød, kan dejen med fordel vejes, så de bliver lige store. Nu skal du forme dejen til flutes. Det gøres ved at klappe den sammen til et firkant, hvorefter den skal rulles stramt sammen. Efterfulgt skal den glattes og lægges til efterhævning. Gentage det hele til alt dej er brugt, dæk brødene til med et fugtigt viskestykke, og lad dem yderlige hæve i ca. 25 minutter.
3. Efter de har hævet i 25 minutter, pensler du dem med et sammenpisket æg, og drysser dem med groft salt. Giv hvert brød to eller flere dybe, lange snit med et meget skarp kniv (med fordel kan der bruges et pizzakniv), og stil dem straks i grillen. Her bages de i ca. 12 min. ved 210 grader og indirekte varme.