

Malt Flutes - med mørk Øl på grillen

Malt Flutes er en fantastisk kontrast til de almindelige flutes og de smager sidsygt godt. Helt klart nogle jeg kan anbefale. For eksempel når man laver La flutes eller bruger dem som alm bilag på bordet til en lækker salat eller fantastisk godt grillmad. Denne opskrift på Malt Flutes kan virkelig anbefales og spiller max med rødt kød.



Ingredienser til Malt Flutes

- 150 g surdej
- 260 g maltmel
- 100 g rugmel
- 410 g sigtemel
- 4,5 dl. mørk øl
- 25 g gær
- 12 g salt

- 1 spsk. brun farin
- 5 spsk. olie
- 2 spsk. honning

Tilberedning

1. Bland gær og øl, og kom din 150g surdej i blandingen.
2. Tilføj olie, honning, brun farin og det resterende mel i, nu skal æltes i mindst 10 minutter ved trin 1.
3. Kom salt i, og ælt dejen i yderlige 2 minutter.
4. Lad dejen hæve nu i 2 timer. Dejen vil være meget klistret, men det er helt okay fordi det skal den være. Den kan med fordel drysses med lidt mel inden hævning.
5. Kom mel på hænderne og form dine Flutes. Det gør man ved at slå dejen ned og deler 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. Der vil typisk være nok dej til 6-8 Brød.
6. Når dine flutes er formet skal de efterhæve på bagepladerne i ca. 1 time.
7. Start grillen og indstil den til 210 -220 grader ved indirekte varme. Man skal yderlige bruge en Bagesten.
8. Sæt et fad med vand i grillen.
9. Når Grillen er varm stiller du din bagplade i grillen og bager dine flutes i ca. 25 minutter.
10. De her flutes kan med fordel serveres varmt, men de smager også virkelig fantastisk når de er kølet af.



La Flutes ala boemsen'

[Her finder du opskriften på Hvidløgsflutes:](https://boemsen.com/flutes-paa-grillen/)

<https://boemsen.com/flutes-paa-grillen/>