

# Glutenfria frallor med durrarnjöl

Ca 12 st (stora)

25 g jäst

8dl fingervarmt eller svalt vatten

0,5 dl olja

2 msk honung

2 tsk salt

1 tsk brödkrydda

500 g durrarnjöl

40 g fiberhusk

Blanda ut jästen i vattnet tillsammans med olja , honung och fiberhusk. Låt det stå en stund.

Mät upp alla torra ingredienser för sig och tillsätt degvätskan.

Vispa hastigt ihop till en smet . Låt degen stå 5-10 minuter. Forma frallor och placera på klädd plåt. Låt jäsa under bakduk 60 – 120 minuter eller ställ i kyl över natten för att nattjäsa. Grädda i 225 gr ca 25 minuter.