



Ingredienser

FiberHUSK®: 1 strøget spsk. (15 ml)
+ 1 strøget tsk. (5 ml)

450 g vand
330 g rismel
100 g Maizena (majsstivelse)
40 g olie
25 g sukker
20 g gær
1 tsk. salt
½ tsk. stødt fennikelfrø

Risflutes

9 stk.

Dejen røres med maskine.

Vandet lunes håndvarmt og kommes i røreskålen med FiberHUSK®. Blandingen røres i 5 min., så FiberHUSK® gelerer.

Melsorterne, olie, sukker, smuldret gær og krydderier afvejes i en skål. De afvejede ingredienser kommes i røreskålen, og dejen røres 15 min.

Røreskålen dækkes med plastfilm og stilles lunt (28 °C) til forhævning i 30 min.

Hænderne smøres i olie, før dejen håndteres.

Dejen slås sammen i røreskålen og vendes ud på bordet. Dejen deles i 3 dele, som rulles til pølser.

Pølserne deles i 3 lige store stykker, som lægges i en flutesform.

Formen dækkes med et let fugtigt klæde og flutene efterhæver lunt i ca. 45 min. De smøres med sammenpisket æg.

Bages ved 250 °C i 15 min.