

Flutes 3stk.

50 g. gær

5 dl. Vand

1 spsk. Sukker

1 spsk. Salt

4 fed hvidløg kan undværes

1 spsk. Tørret oregano + lidt til pynt

100 g. havregryn

650 g. mel

35 g. soltørrede tomater

Gær og sukker røres sammen til det er flydende, derefter tilsættes vand, salt, oregano, hakkede hvidløg samt havregryn, det røres godt sammen. Ca. det halve mel røres i og derefter tilsættes de soltørrede tomater, til sidst tilsættes det sidste af melet.

Pensles med æg og drysses med oregano, lad dejen hvile i 45 min. Rul derefter dejen til 3 pølser og lad dem igen hæve ½ time.

Bagetid: Ca. 20 min. Ved 225 grader.