

Gröna Baguetter

6 stycken

- 6 dl vatten
- 2 msk olja
- 50 g jäst
- 2 msk sirap, ev. lite honung
- 2 rågade tsk salt
- 17 dl vetemjöl

Fyllning

- 1 dl hackad persilja
- Några tsk basilika
- Några tsk dragon
- 50 g smör

Tillagning

1. Hacka persilja, basilika och dragon vid behov.
2. Rör samman örterna med smöret. Blandningen kan mjukgöras med ca 100 s i mikron.
3. Häll det fingervarma vattnet i en bunke med den smulade jästen och oljan och blanda.
4. Tillsätt sirap, salt och sedan mjöl, lite i taget. Arbeta till en smidig deg.
5. Låt jäsa i ca 40 minuter.
6. Ta upp degen och knåda den blank och smidig på bakkbordet.
7. Dela degen i sex lika stora delar och kavla ut varje del till en avlång platta, ca 30 cm lång.
8. Fördela fyllningen på var och en av de sex plattorna, rulla ihop dem och lägg dem på två plåtar.
9. Sätt ugnen på 210°C.
10. Låt jäsa i ca 30 minuter.
11. Grädda plåtarna i varmluftsugn ca 15 minuter.