

Bringebærflette med creme fraiche og perlesukker



Det er sommer, det er august, det er mandag. Ute herjer et tordenvær, inne hersker fred og ro. Jeg har fortsatt fri. Ennå noen dager holdes hverdagen på avstand, ennå litt tid til å gjøre det jeg vil, når jeg vil. Som å bake. En nydelig, og ikke altfor søt, gjærbakstflette med creme fraiche, blåbærsyltetøy, sitron og friske bringebær. Deilig sommerfrokost, eller?



Frokostflette:

1,25 dl melk

0,75 dl vann

2 ss smør

ca 7,5 dl siktet hvetemel

3 ss sukker

0,5 ts salt

2 ts tørrgjær

1 egg

Fyllet:

115 g creme fraiche

skall og saft av ca 0,5 sitron

ca 1 ts sukker

ca 1 dl blåbærsyltetøy

ca 2 dl friske bringebær

Til å pensle:

1 egg

1 ts vann

perlesukker

Slik lager du deigen:

Smelt smør i en kjele. Ha i melk og vann og varm væsken til den er lunken, dvs ikke kald lenger, men IKKE varm. Ha 5 dl mel, salt, sukker og gjær i en eltebolle og tilsett væsken og egget. Elt i et par minutter. Ha så i ca 2,5 dl mel. Tilsett litt etter litt til deigen samler seg og slipper kanten av bollen. Elt i 5 minutter. Sett til heving under plast i 45 minutter.

Ha creme fraiche, sitronskall og sukker i en bolle og bland sammen.

Finn frem et bakepapir og legg det på kjøkkenbenken. Ta deigen ut av bollen og kna den lett. Legg den midt på bakepapiret og kjevle den ut til et ganske tynt rektangel. Smør creme fraiche blandingen i et jevnt lag midt på rektangelet. Husk å ha nok plass på sidene, se bilder under. Klatt blåbærsyltetøy utover creme fraichen og smør det ut med en kniv. Skvis sitronsaft over og fordel bringebær på toppen.



Skjær to snitt på toppen av rektangelet og brett ned (se bilde 1), gjenta på motsatt side. Skjær strimler på skrå på hver side, forsøk å lage ca like mange (bilde 2). Flett så deigstrimlene ved å legge over fra annenhver side (bilde 3). Skjær bort evt overflødig deig. Legg et stekebrett ved siden av fletten og ta tak i bakepapiret og skli fletten med bakepapiret opp på stekebrettet. Dekk med plast og etterhev i 40 minutter. Sett ovnen på 190 grader. Pisk sammen egg og vann i en bolle og pensle fletten med egg. Strø over perlesukker. Stek midt i ovnen i 20-25 minutter til fletten er gylden og får en hul lyd når du banker på den. Avkjøl på rist. KOS DEG!

