

**Da Bollefrua møtte Pelle  
Parafin**



Bollefrua og Pelle Parafin



Det er tradisjon. Hver høst inviterer min gode kollega, Anders, til 80-tallsfest av ypperste klasse. (Fjorårets fest, samt oppskrifter, kan du lese mer om [her](#)). Anders leker ikke butikk. Alt er gjennomført til fingerspissene! (Musikk, klær, plakater, rekvisitter). I år tok han likevel kvelden til et nytt nivå da han som en overraskelse for gjestene inviterte selveste Pelle Parafin fra Tramteateret! (Dette er kun kult om du husker Pelle Parafins Bøljeband, beklager. Du får scrolle ned til oppskriften;) Vi fikk altså en privat intimkonsert som sammen med Anders' høytlesning fra dagboken sin anno 1984, utgjorde kveldens høydepunkt. Menyen besto (som i fjor) av Biff Stroganoff med ris og kinakålsalat. Nytt av året var disse deilige baguettene. Åttitallet eller ikke, gjærbakst går aldri av moten. ☐



## **Klassiske baguetter:**

(to store brød)

*0,5-1 pakke fersk eller tørrgjær*

*0,5 l fingervarmt vann*

*1 ts salt*

*700 gram hvetemel, pluss ekstra til utbaking. Jeg erstattet litt av melet (ca 100 gram) med litt sammalt mel.*

*2 ss smeltet smør eller olje, jeg liker smør ☐*

Hvis du bruker fersk gjær, rører du det ut i vannet i en eltebolle før du har i salt, smør/olje og mel. Elt i 5-10 minutter og sett til heving (under plast). La heve 30-60 minutter. Ha godt med mel på benken før du tipper over deigen. Den er ganske løs, så elt inn akkurat nok mel til at du kan dele deigen i to emner som du former til avlange baguetter som du legger på et bakepapirkledd stekebrett. Klissete deig er kanskje litt masete, men det gir god bakst! Snitt brødene på skrå med en skarp kniv. Sett ovnen på 225. La etterheve i ca 30 minutter, før du steker de midt i ovnen i ca 25 minutter eller til de er gyldne og har en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist.









Crystal og frua fikser maten



Anders, the man!





Millie Vanillie

PS. Kun iphonebilder, dessverre!



TOPP  
Bon J

Belinda  
Carlisle

