



**BERGEN KOMMUNE**

**HÅLANDSDALEN LEIRSKOLE**

5640 Eikelandsosen

Telefon 53 03 54 60

halandsdalen.leirskole@bergen.kommune.no

[www.bergen.kommune.no/organisasjonsenhet/halandsdalen](http://www.bergen.kommune.no/organisasjonsenhet/halandsdalen)

## Fletteloff

- 3 stk.

2 kg hvetemel

2 pk tørrgjær

150 g margarin/smør, kan erstattes med olje om du ønsker melkefri loff

1 ts salt

1 ts farin

1 egg (kan sløyfes)

1,2 liter melk, kan erstattes med vann

Bland alt det tørre, ha i lunken melk eller vann, smeltet smør eller olje og egg.

Elt deigen til den slipper bollen.

Dekk til deigen og hev i 30 minutter.

Ta deigen på bakebordet, del i tre deler.

Deretter deler du hver del i tre igjen.

Rull ut til pølser på lengde med bakebrettet, flett så pølsene til fletter.

Etterhev i ca. 20 minutter, om du vil kan du pensle med sammenvispet egg og strø på sesamfrø eller valmuefrø.

Steikes ved 180° C i 15 - 20 minutter

Avkjøles på rist

