



ROTI PRATA

NAM'S KUSINE

www.namskusine.dk



STEGT BRØD MED SPRØD SKORPE OG BLØDT INDRE
- TILBEHØR

DU SKAL BRUGE

2,5 dl	Varmt vand
2 spsk	Sukker
3/4 spsk	Salt
1 stk	Æg
Evt. 1 spsk.	Kondenseret mælk
500 g	Mel
ca. 1½ dl	Olie til at lægge dejen i natten over

RETTE ER VELEGNET TIL
8 personer

SÅDAN GØR DU

1. Kom vand i en skål og opløs sukker og salt heri. Kom ægget i (og evt. den kondenserede mælk) og tilsæt melet gradvis, indtil du har en ret fugtig dej.
2. Arbejd dejen igennem med knyttede knoer i ca. 5-8 min. - lidt længere tid på maskine.
3. Stik en finger i dejen, den skal kun lige slippe. Del dejen i 8 kugler. Hæld olien op i en lille skål og læg bollerne i, så de lige akkurat er dækket af olie.
4. Lad dem stå ved rumtemperatur fra 5-6 timer op til 12-14 timer. Hvis du stiller dem i køleskab overdækket, kan de holde sig i flere dage.
5. Tag en kugle op, og pres den så flad som muligt på køkkenbordet med håndfladerne. Begynd nu at trække forsigtigt i kanterne, og forsæt på den måde, til dejen er papirtynd.
6. Hæld ca. 1 teskefuld olie på midten af dejen og fordel over dejen. Fold dejen som en konvolut, ved først at folde siderne mod midten, derpå toppen og til sidst bunden.
7. Løft dejen over på en varm stegepande med lidt fedtstof og steg ved middelvarme på hver side i ca. 3 minutter.