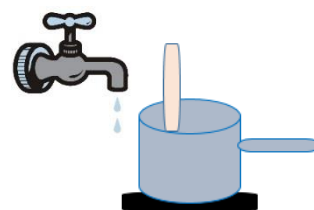
  
25 g JÄST



1. Smula ner jästen i en skål. Rör ut i ljummet vatten.

3 dl ljummet VATTEN



½ tsk SALT



1 msk HONUNG



½ dl OLJA

2. Tillsätt salt, honung och olja.



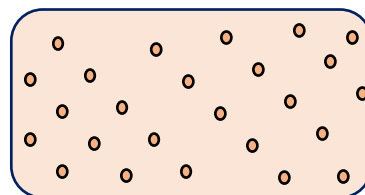
Ca 7 dl SEMLEMJÖL



3. Rör ner semlemjölet lite i taget. Degen skall vara lös. Låt jäsa till dubbel storlek under bakduk.



4. Häll ut degen i en form med bakplåts-papper (ca 20x30 cm) och tryck ut den med mjölade händer. Låt jäsa under bakduk till dubbel storlek.



5. Tryck gropar i degen med ett finger.



1 msk OLJA  
FLINGSALT  
5 kvistar  
TIMJAN  
¼ RÖDLÖK i  
tunna skivor

6. Ringla över olja strö på flingsalt och fördela lök och timjan ovanpå.



7. Grädda i 225°C ca 30 minuter.