

Örtbröd med fyllning

15 g jäst

3 dl fingervarmt vatten

1 citron

¾ kruka timjan från Kabbarps Trädgård

½ kruka persilja från Kabbarps Trädgård

2 msk olivolja

1 tsk salt

6½ dl vetemjöl

6 dl riven cheddarost

olivolja till pensling

Gör så här

- Smula jästen i en bunke, häll i vattnet och rör tills jästen löst sig.
- Riv citronskal och hacka örterna.
- Tillsätt citronskal, örter, olivolja och salt i degspadet. Arbeta ihop i cirka 10 minuter.
- Låt degen jäsa övertäckt i ca 1 timme.
- Smörj formen med matfett, 24 cm form med löstagbar kant.
- Häll upp degen på mjölat bakbord. Kavla ut till en platta som är ca 30x40 cm.
- Strö över osten och rulla ihop från långsidan.
- Skär degen i 10-12 bitar. Lägg bitarna i formen med snittytan uppåt.
- Låt jäsa övertäckt i ca 30 min.
- Sätt ugnen på 225 grader.
- Strö flingsalt över degen i formen.
- Grädda mitt i ugnen i ca 30 minuter.
- Pensla brödet med olivolja.
- Tag brödet ur formen och låt det svalna på galler.

www.kabbarp.se