

Platt örtekaka

2 msk ljummet vatten

15 gr jäst

1 msk socker

1/2 tsk salt

100 gr rumsvarmt smör

1 medelstort ägg

100 gr rivna välagrad ost t.ex. Grevé, Västerbotten, parmesanost

1,5 dl färska örter t.ex. basilika, kyndel, mejram, oregano, timjan

knappt 4 dl vetemjöl (något mer med oliver i degen)

ev 1 dl kärnfria gröna oliver

2 msk olivolja

Att lägga ovanpå

50 gr kallt smör

1 tsk gourmetsalt

Så här gör du

Smula ner och lös jästen i ljummet vatten och ställ åt sidan. Rör smör, socker och salt. Tillsätt jästblandningen, ägget, den rivna osten och de hackade örterna. Eventuellt också grovhackade oliver. Blanda till sist i mjölet. Tillsätt eventuellt lite mer mjöl.

Arbeta ihop degen på bakkbordet och knåda lite för hand.

Om du gör degen i matberedare så vänta med att tillsätta örter och oliver.

Hacka dem för hand och knåda in dem i degen. De blir annars för finfördelade. Jäs degen i 1-2 timmar. Tumma eller kavla ut degen till en stor och tunn kaka (som en pizza). Skiva smöret tunt och lägg det på degkakan och strö saltet över. Grädda mitt i ugnen i 225° i 10-15 min.

Serveras i tunna snibbar eller bitar. Är god även dagen efter.



Skriv ut recept!

STÄNG