

Matbröd med smak av lök, fetaost, basilika, saltorkade tomater

- 1 påse torrjäst för matbröd
- 22 dl vetemjöl special
- 1 L fingerljummet vatten
- 0,5 dl olivolja
- 3-4 tsk torkad basilika
- 3-4 rågade tsk tomatpesto
- 1 st stor vitlök (pressad)
- 2 medelstora lökar (hackas och bryn tills gyllenbrun färg)

Garnering

flingsalt smaksatt med vitlök och rosmarin, olivolja och feta ost

Gör så här:

Hacka och bryn löken till gyllenbrun färg. Låt svalna.

Blanda i pressad vitlök och tomatpeston i den hackade löken.

Blanda mjöl, salt och torrjästen i en stor degbunke.

Blanda olivolja och fingerljummet vatten och häll i den i mjölblandningen.

Blanda i lökblandningen i degen. Arbeta sen med degen tills den blir smidig.

Degen skall vara lite kladdig. tillsatt med mjöl om det behövs.

Låt den sen stå och jäsa under en bakduk i ca 40-45 min.

Ta upp degen och smörj en plåt med olivolja.

Rulla sen små bollar och lägg dom tätt ihop.

Lägg på en bakhanduken igen och låt den sen stå och jäsa i ytterligare 20-25 min.

Sätt på ugnen på 175 grader.

Tärna fetaosten i lagom stora träningar och tryck in dom i brödet.

Pensla med olivolja och strö rikligt med flingsaltet.

När brödet har jäst färdigt så ställ in plåten på näst nedersta valsen. Gräddas i ca 60 min. Låt det sen stå och svalna - Smaklig spis, VÄLDIGT GOTT till maten men också till frukosten!!!

Lycka till!

Lightsoul Jill Petersson

