

Italienskt lantbröd med svart oliver, soltorkade tomater, fetaost och italienska örter

Degen:

1 påse italiensk bröd mix ifrån Findus med torrjäst
6 dl ljummet vatten
100 g soltorkade tomater
100 g kärnfria svart oliver
100 g fetaost
1 pkt frysta italienska örter (Findus)



Garnering:

Torkad oregano
Olivsalt
Olivolja

Gör så här:

Följ anvisningarna på påsen, hacka oliverna och de soltorkade tomaterna i små bitar. Blanda sedan i den söndersmulade fetaosten, örterna, oliverna, fetaosten och tomaterna i degen under tiden den arbetas. Låt degen arbetas i ca 10 min med köksmaskin. Låt den sen jäsa i 30 min under duk. Sätt på ugnen på 50 grader. Efter jäsningen så ta ut den och dela upp den i två lika delar. Lägg dem på en smord plåt eller på bakplåtspapper. Ställ in degen i ugnen och låt den ytterligare jäsa i 30 min.

Ta ut degen och skär fåror med en vass kniv och pensla med olivolja och garnera med **olivsalt** och oregano. Sätt upp ugnen på 200 grader.

Låt bröden sen stå i ugnen på nedersta valsem i ca 40-50 min.

Ta ut dem och låt dem svalna på galler under bakduk om du vill ha mjuk skorpa, utan om du vill ha hård.

Lycka till! 😊

Olivsalt kan du köpa på denna sight!
Dom har massor av goda örter och kryddor!

<http://www.handlakryddor.nu>