

Världens godaste bröd!

Ett gott bröd är ett extra plus när man bjuder t.ex. på soppa.

Ingredienser.

Till två limpor behöver du:

25 g jäst
2 msk olivolj
3 dl mjölk
1 stort ägg (ev. två små)
1 dl grahamsmjöl
8 ½ dl vetemjöl special
2 tsk salt
4-8 msk fetaost
2 –3 pressade vitlöksklyftor (gärna mera om du tycker om vitlök)
1 tsk vardera av oregano, timjan, basilika (ev. färska kryddor)
1 ägg till pensling
Sesamfrön till dekor

Så här gör Du:

Ljumba mjölken (37 gr.C) i en kastrull och smula ned jästen. Rör ned ägg, olja, vetekross (ev.grahamsmjöl) , salt och nästan allt mjöl. Arbeta till en smidig deg och låt degen vila en stund.Kavla ut degen till en stor degplatta, på samma sätt som när man gör kanelbullar. Strö smulad fetaost, pressad vitlök och kryddor över degplattan och rulla ihop som en rulltårta. Skär "rulltårten" i 3-4 cm tjocka skivor, som ställs på snittytorna (!) med glest mellanrum(ser då ut som "butterkaka") i en smord (eller mjölad) rund eller rektangulär brödform. Mellanrummet gör att rullarna jäser ihop. Täck med plastfilm (gladpack). Ställ formarna kallt i kylskåpet över natten där degen jäser långsamt. Tag fram formarna på morgonen och låt jäsa 1-2 timmar tills degen känns luftig. Pensla med uppvispat ägg och strö över sesamfröna. Grädda bröden i 225 grader i TIO minuter, sänk sedan till 175 grader och grädda i ytterligare 25 30 minuter. Låt bröden svalna en aning i formen. Lossa dem sedan och låt dem kallna under en bakduk.

När det svalnat: ät med andakt! Det är otroligt gott!