



www.vartskafferisverige.se

Ost och vitlöksbröd (2 bröd/flätor)

Det här behöver du:

1 pkt jäst, ½ liter vatten, 37 grader

50 gr smält smör, 1 äggvita

2 tsk salt, 2 vitlöksklyftor, pressade

1½ dl riven ost, ca 14 dl vetemjöl

1 ägg till pensling av brödet

Rikligt med sesamfrön till att garnera bröden (flätorna)

Gör så här:

Smula jästen i en degbunke. Häll lite av det ljunna vattnet i bunken och lös upp jästen. När jästen är upplöst häll i äggvitan, salt, det smälta smöret, vitlöken, osten, det mesta av mjölet och resten av vattnet.

Knåda degen tills alla ingredienser är väl blandade och degen är smidig och släpper från bunkens sidor. Spara resten av mjölet till utbakning. Låt degen jäsa på dragfri plats i degbunken under handduk i 30 minuter. Häll ut degen på mjölat bakbord och dela degen i två lika delar. Ta varje del och dela ytterligare en gång.

Baka ut varje del till två långa "ormar" och sno dem runt varandra till en fläta, lägg ihop till en rund krans. Lägg på smord plåt och låt jäsa ytterligare 30 minuter.

Pensla flätorna med ägg och strö över sesamfrö. Ställ in plåten långt ner i ugnen.

Baka i 250 grader i 20 minuter. Låt svalna på galler täckt med bakduk. Servera gärna bröden hela i en korg med en kniv så att gästerna får skära sin egen brödbit.

Servera till brieost, salami, charkvaror mm.