



www.vartskafferisverige.se

Sesambröd med vitlök och ost

Ingredienser till två bröd:

1 pkt jäst, ½ l vatten 37 C

50 gr smält smör, 1 äggvita

1 tsk salt, två vitlösklyftor

1½ dl riven ost, ca 14 dl vetemjöl

1 ägg till pensling och sesamfrön att garnera med

Ugnsvärme: 250 C

Gör så här:

Smält smöret och häll i vattnet och låt bli fingervarmt. Smula ett jästpaket i en degbunke, häll över lite av degspadet i degbunken och rör om till dess att jästen har lösts upp ordentligt.

Häll i äggvita, salt, pressade vitlösklyftor, osten och ca 13 dl vetemjöl i bunken och knåda till degen är smidig. Behåll 1 dl vetemjöl till utbakning. Degen ska släppa från kanterna lite lätt.

Låt jäsa under bakduk i 30 minuter. Häll upp deg på bakkbord, dela degen i två delar. Baka ut varje del i två längder. Sno ihop de två längderna till en krans, totalt 2 kransar. Lägg på smord plåt och låt jäsa ytterligare 30 minuter under bakduk. Pensla kransarna, strö över sesamfrö. Baka i ugn i 250 C långt ner i ugnen i ca 20 minuter.

Ett underbart gott bröd att servera till soppa, grillfesten eller buffén.