

Fladbrød

Opskrift til 4 som tilbehør

Forberedelsestid

30 minutters arbejdstid

Tilberedelsestid

1 times hævetid

Samlet tid

1,5 timer

Ingredienser

- 15 g gær
- 2 dl lunken vand
- 1 tsk. salt
- 400 g hvedemel

Til pensling

- 50 smør
- 2 fed hvidløg
- 1 håndfuld persille

Sådan gør du

1. Rør gær ud i vandet (jeg bruger en røremaskine)
2. Kom salt og mel ved og ælt det godt. På røremaskine 7-8 minutter ved høj omdrejning
3. Lad dejen hæve i en times tid under et stykke vitavrap eller en opklippet frysepose + et viskestykke
4. Smelt i mens smør og kom revet hvidløg og hakket persille ned i det smeltede smør
5. Kom dejen ud på en bord drysset med mel
6. Skær den ud i mindre stykker (på størrelse med en klassisk bolle) og rul dem flade med en kagerulle
7. Tænd for en pande og dem enkeltvis her på. Jeg bruger ikke olie, man du kan bruge en smule, hvis du synes det er nemmere at styre
8. Giv brødene et par minutter på hver side, til de får fine stegemærker
9. Læg dem over på en rist og pensl med denne her smørblanding på den ene side