

Hvidløgsbrød

Opskrift til 7 stykker

Lækkert hvidløgsbrød med fyld af smør, persille, ost og hvidløg. Du kan både bruge et købt brød, som du fylder med dette. Du kan også lave brødet selv, det giver klart det lækreste resultat. Hvis du elsker ost, så brug både mozzarella og cheddar. Ellers kan mozzarellaen undlades, det vil jeg prøve næste gang.

Ingredienser

Brød

- 20 g gær
- 3 dl lunken vand
- 1 tsk. salt
- 1 lille tsk. honning
- 2 spsk. olivenolie
- 100 g speltmel eller grahamsmel
- 300-350 g hvedemel
- 1 æg til pensling

Fyld

- 25 g blødt smør
- 2 store fed hvidløg
- 1 godt nip salt
- 1 håndfuld persille
- 60 g revet cheddarost
- evt. 1 pakke mozzarellaost (125 g)

Sådan gør du

1. Start med at lave dejen: kom gær og vand i en skål (gerne på røremaskine) og rør gæren ud i vandet
2. Tilsæt de andre ingredienser og ælt det godt. Jeg giver det 10 minutters tid på røremaskinen, ind til dejen slipper kanterne
3. Stil dejen til hævnning, klip en plastikpose op eller brug film og kom det over skålen. Læg et viskestykke hen over og lad dejen hæve her i i en time
4. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
5. Når dejen er hævet, formes det til et aflangt brød – forsøg at pres så lidt som muligt, da luften presses ud. Træk forsigtigt i brødet for at få det til et flutes.
6. Snit lidt skråt i brødet som vist på billedet og pensl det med et sammenpisket æg
7. Bag brødet 15 minutter
8. Imens kan du klargøre fyldet: kom smør, revet hvidløg, salt, hakket persille og cheddarost i en skål og mos det sammen (det er klart nemmest med hænderne)
9. Skær lidt dybere i de her riller og pres fyldet ned i de her riller
10. Hvis du ønsker mozzarellaost også, skæres dette i skiver og en skive eller to lægges ned i rillerne også
11. Kom brødet ind i ovnen igen og giv det 7-8 minutter ekstra, til brødet er gyldent og osten er

smeltet

12. Riv brødet fra hinanden og server