

Madbrød med ost og persille

Opskrift til 12 snegle

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

1 time og 50 minutter

Samlet tid

2 timer og 10 minutter

Ingredienser

Dej

- 4 dl lunken vand
- 50 g gær
- 100 g smør
- 2 tsk. salt
- 850 g hvedemel
- 150 g cheddar
- 100 g mozzarella

Fyld

- 150 g smør
- 100 g cheddarost
- en god håndfuld persille
- 1 æg til pensling

Sådan gør du

1. Bland vand og gær i en skål.
2. Tilsæt salt og smør
3. Tilsæt mel. Rør dejen på en røremaskine indtil dejen slipper kanterne. Det tager som regel 7-8 minutter
4. Tilsæt cheddar og mozzarella ost. Rør enten dejen igen med røremaskinen, ellers bare ælt det godt ind i dejen med fingerene.
5. Sæt dejen til hævnning med husholdningsfilm og et viskestykke hen over skålen. Filmen sikrer, at viskestykket ikke suger al fugten fra dejen. Lad dejen hæve i 60 minutter.
6. Efter en time tændes ovnen på 200 grader
7. Lav nu fyldet ved at komme alle tingene i en skål og røre det sammen
8. Rul dejen ud på et meldrysset bord, så tynd som muligt uden den går i stykker
9. Smør fyldet ud over det hele
10. Rul til en pølse og skær skiver af
11. Læg dem i muffinsforme
12. Lad dem efterhæve i 20 min

13. Pensl med et sammenpisket æg
14. Bag midt i ovnen i små 20 minutter