

Ostebrød

Opskrift til 10 stykker

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

70 minutter (hævning + bagning)

Samlet tid

1 time og 25 min.

Ingredienser

Dej:

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

Fyld:

- 60 g cheddarost (revet)
- 1/2 tsk. citronpeber
- 35 g blødt smør
- 1/2 økologiske citron (skallen)
- 1/3 tsk. salt
- 1 spsk. eddike
- 1 spsk. frisk rosmarin
- lidt ekstra olivenolie

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 hævning, 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 230 grader varmluft
5. Imens kan du klargøre fyldet: kom cheddarost, citronpeber, blødt smør, citronskal, salt og eddike i en skål og mos det sammen med hænderne (det er lettest)
6. Pres nu dejen flad som en pizzabund og læg den på en bageplade beklædt med et stykke bagepapir

7. Smør fyldet ud over bunden og drys med lidt frisk rosmarin samt hæld en smule olie ud over (som på billedet)
8. Kom pizzaen i ovnen i ca. 10 minutter til bunden er bagt sprød og osten er smeltet. Kom evt. lidt frisk rosmarin over til sidst