

# Sandwich med brie og parmaskinke

Opskrift til 4 sandwich

Start med at bage dine brød, de skal hæve og bages. Så du kan bruge ventetiden på tilbehøret.

Gem gerne de forskellige slags tilbehør til andre retter, sandwich og salater.

Samlet tid

2 timer med hjemmebagt brød

## Ingredienser

### Brød

- 2 dl vand
- 15 g gær
- 1 lille tsk. salt
- 1 lille spsk. lys sirup eller honning
- 200 g hvedemel
- 100 g rugmel eller grahamsmel
- 2 ses. olie til skålen

### Løgkompot

- 1 stort løg
- 1 spsk. olie
- 1 spsk. smør
- 2 spsk. lys sirup
- 3-4 spsk. eddike
- lidt salt og peber

### Ristet løg

- 2 løg
- 1 lille dl mel
- 1/2 tsk. salt
- 3 dl fritureolie

### Andet

- en lille håndfuld salat til hver
- et par skiver brieost til hver
- 1 pære i alt
- 1 pakke parmaskinke i alt

## Sådan gør du

### Sandwichbrød:

1. Kom vand og gær i en skål og rør godt, så gær opløses. Jeg bruger en røremaskine, men du kan

Opskrift printet fra [www.juliebruun.com](http://www.juliebruun.com)

godt røre i hånden.

2. Kom salt, honning og mel ved og rør godt. På maskinen gav jeg det 7-8 minutter ved høj omdrejning, så dejen slipper skålens kanter.
3. Tag en ny skål frem som du kommer olie i. Kom dejen her over, så den får olien på overfladen.
4. Kom en opklippet frysepose hen over skålen efterfulgt af et viskestykke. Lad dejen hæve her i, på køkkenbordet i 1-1,5 timer.
5. Form nu flutes i den ønskede størrelse, og kom dem på en bageplade beklædt med bagepapir. De må gerne have godt med olie på overfladen. Kom igen posen og viskestykket over og lad dem efterhæve i 30 minutters tid.
6. Tænd imens ovnen på 200 grader varmluft. Du kan drysse polentagrøn på toppen af dine flutes, du kan også sagtens lade være.
7. Kom bagepladen i ovnen og giv dem 18-20 minutter. Hold øje, ovne er forskellige. De skal være sprøde oven på og nedefra. Lad dem køle af på en rist.

### Løgkompot:

1. Fjern skrællen fra løgene og skær dem i ringe
2. Kom olie + smør på en pande eller i en gryde og svits løgene af i nogle minutter, til de er bløde
3. Kom sirup ved og vend det rundt til det er smeltet.
4. Kom eddike ved og skru ned til middelvarme. Lad det småsimre i 10 minutters tid, til væsken er fordampet
5. Smag til med salt og peber

### Ristet løg:

1. Sæt en gryde over med olien i og varm olien op. Det skal være meget varmt, men uden at olien sprutter ud over det hele.
2. Skær løg i ringe og skil dem fra hinanden, så du har enkelte ringe.
3. I en skål kommer du mel og salt
4. Kom løgene ned i melblandingen, og vend det rundt. Tag ringene op igen og kasser melet.
5. Når olien er varm skal løgene her i
6. Efter 5 minutters tid (de skal begynde at tage farve og ligne ristede løg) tages de op og lægges på et stykke køkkenrulle

### Ristede sager:

1. Tag en pande frem og kom lidt olie på den
2. Kom først parmaskinken på og lad den riste et minuts tid på hver side
3. Tag det af panden og kom nu skiver af pærer på i stedet, giv dem en kort tur på hver side.

### Samle samle:

1. Skær brødene over og kom lidt salat på "underen"
2. Skær brieosten ud og kom lidt skiver på
3. Kom så den ristede parmaskinke på samt pærerne

4. Kom en skefuld løgkompot og til sidst lidt ristede løg
5. Kom låget på og nyd din sandwich