

Sandwich med parmaskinke

Opskrift til 4 store sandwich

Opskriften her giver 4 sandwich, jeg vil til n hver tid gange opskriften på brødene op og blot gemme resten i fryseren. Når man først er i gang, kan man lige så godt lave sig en god portion.

Ingredienser

Sandwichbrød

- 2 dl lunken vand
- 12 g gær
- 2/3 tsk. salt
- 1 tsk. sukker
- 300 g mel
- 3 spsk. olie (jeg bruger olivenolie)

Pesto

- 2 håndfulde basilikum
- 3 spsk. ristede pinjekerner
- 1 tsk. citronsaft
- et godt drys salt og peber
- 10 g parmesanost
- 2/3 dl olie

Løgkompot

- 1 stort rødløg
- 1 god spsk. smør
- 1 spsk. lys sirup
- lidt salt og peber
- 1/3 dl eddike

Andet

- 1 pakke parmaskinke
- 100 g rucola
- 1 pakke grilløst
- 1 agurk
- 1,5 avocado
- til låget bruges denne dressing: 3 spsk. mayo, 4 spsk. creme fraiche + salt og peber

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 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. Kom olie ned langs kanten af skålen og løft dejen, så den lige vendes rundt på overfladen i olien.
 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
 7. Kom bagepladen i ovnen og giv dem 18-20 minutter. Hold øje, ovne er forskellige. De skal være sprøde oven på og nedenunder. Lad dem køle af på en rist.

PESTO:

1. Rist pinjekernerne på en tør pande
2. Kom alle ingredienserne minus olie i en minihakker eller foodprocessor og kør rundt til det er blendet så meget som muligt
3. Bland det op med olien.

LØGKOMPOT:

1. Fjern skrællen fra rødløgene og skær det i ringe
2. Kom smør på en pande 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 10-15 minutter
5. Smag til med salt og peber.

SAML DIN SANDWICH:

1. Start med at skylle rucola og dup det tørt igen
2. Skær grillosten i skiver og rist dem engang på en pande med lidt fedtstof, så de bliver let sprøde.
3. Bland dressingen sammen af mayo, creme fraiche, salt og peber.
4. Skær så brødet op og smør pesto på den ene del og dressing på den anden.
5. Kom rucola, parmaskinke, skiver af agurk og avocado på
6. Kom grillost og løgkompot på og luk sammen.