

Sandwich med skinke og tomat

Opskrift til 2 personer (4 små sandwiches i alt)

Vælger du ikke at bage dit eget franskbrød, kan du lave disse sandwiches væsentlig hurtigere. Så kan du have dem klar på 5-10 minutter.

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

2 timer (hævning + bagning)

Samlet tid

2 timer og 15 minutter

Ingredienser

FRANSKBRØD

- 15 g gær
- 3 dl lunken vand
- 50 g smør (blødt eller smeltet)
- 2 tsk. salt
- 1 spsk. honning
- 400 g hvedemel
- 150 g grahamsmel eller speltmel

FYLD TIL 2 SANDWICHES

- 1 avocado
- 1 tomat
- en smule flødeost
- purløg
- parmaskinke (brug så meget du har lyst til - vi brugte 1-2 skiver per sandwich)
- balsamicoglaze
- evt. lidt salt og peber
- lidt smør til stegning

Sådan gør du

1. Kom alle ingredienserne i en skål eller røremaskine og ælt/rør godt sammen, jeg gav mit ret høj omdrejning på røremaskinen i små 10 minutter
2. Kom et klæde over skålen og lad det hæve ved stuetemperatur i en time
3. Kom dejen i en rugbrødsform, jeg brugte en lavet af silikone – og lad dejen efterhæve i 30 minutter
4. Tænd ovnen på 200 grader og giv brødet omkring 30 minutter ved varmluft.
5. I mens kan du klargøre fyldet. Hak purløg fint, skær tomater og avocado i skiver

6. Skær 4 stykker af franskbrødet
7. Smørsteg dem på panden, indtil de er godt sprøde
8. Smør "underne" med flødeost og dyp i purløg
9. Kom tomat skiver, avocado, og parma på
10. Top med balsamico og salt og peber
11. Luk sandwichene sammen og spis med det samme, eller kom dem i madpakken