

Sandwichbrød

Opskrift til 10 brød

Ingredienser

- 1/2 pakke gær (25 g)
- 3 dl lunken vand
- 1 dåse kidneybønner (kan undlades)
- 100 g pikant flødeost
- 2 spsk. olivenolie
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. agavesirup, honning eller sukker
- evt. krydderier, jeg brugte 1 tsk. paprika
- 150 g havregryn
- 400 g hvedemel
- evt. soltørret tomat, hvis du vil. En håndfuld af dem man køber i olie på glas
- 1 æg + tørret timian og salt

Sådan gør du

1. Start med at opløse gær i vandet, jeg bruger en røresmaskine til at bage mine boller på
2. Dræn kidneybønnerne og blend dem en tur, jeg bruger en minihakker eller en stavblender til det.
3. Kom disse og resterende ingredienser i røremaskinen og giv det 7-8 minutter ved høj omdrejning, til kanterne slipper skålen
4. Stil dejen til hævnning i skålen med et stykke film og et viskestykke over i 60 minutter
5. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
6. Tag en håndfuld dej og læg den forsigtigt over på en bageplade beklædt med bagepapir. Gentag til du har "formet" alle brødene. De skal ikke røres så meget ved, bevar endelig luften i dejen.
7. Pensl med et sammenpisket æg og drys med lidt tørret timian og flagesalt
8. Bag midt i ovnen i 20 minutters tid, til de er gyldne