

Snoet ostebrød

Opskrift til 1 stort flutes

Samlet tid

2 timer

Ingredienser

Dej

- 1,5 dl mælk
- 45 g smør
- 15 g gær
- 2/3 tsk. salt
- 1 lille tsk. sukker
- 260-275 g hvedemel (prøv dig frem og tilsæt mere, hvis nødvendigt)

Fyld

- 100 g smør
- 1 lille økologisk eller sprøjtefri citron (skallen)
- 2 små fed hvidløg
- 50 g cheddarost
- 10 g persille
- Til pensling: 1 sammenpisket æg

Sådan gør du

Dej:

- Start med at lave din dej: lun mælk og smør i en gryde eller i mikrobølgeovnen til smørret er smeltet. Det skal kun være lunt og ikke brændvarmt. Jeg plejer faktisk blot at lune halvdelen af mælken med smørret til det smelter og derefter blander jeg det sammen med den anden halvdel kolde mælk – så ender det med at blive lunken.
- Kom det i en skål eller røremaskine sammen med gær og rør rundt ved lav omdrejning (så det ikke sprøjter ud over det hele) til gæret er opløst.
- Kom salt, sukker og mel i skålen og rør rundt, start ved lav omdrejning, så det ikke sprøjter. Skru gradvist op og se om du kan give maskinen fuld gas i 5 minutters tid til din dej slipper kanterne og er helt blød og jævn.
- Kom et klæde over skålen og lad dejen hæve på køkkenbordet i 60 minutter
- Imens kan du klargøre dit fyld

Fyld:

- Kom blødt smør, revet hvidløg, citronskal, revet cheddarost og finthakket persille i en skål og mos det godt sammen

Fletning:

- Rul dejen ud så tynd som mulig, så den danner en stor firkant. Men alligevel så den kan klare at få smør smurt ud, uden at gå i stykker.
- Fordel smørret her på
- Rul den som om du skal lave pizzasnegle til en stor pølse
- Spræt den op, men lad enden være – så den er samlet et sted. Men ellers 3 cm fra den ene ende og hele vejen igennem skærer du. Så det danner et V.
- Nu skal den flettes, så du tager skiftevis venstre over højre og højre over venstre. Luk enden sammen ved at presse den godt sammen med fingrene
- Pensl med æg
- Bag ved 200 grader i 25-30 minutter til det er sprødt i bunden og gyldent på toppen
- Lad det køle af på en rist