

Toast med hvidløgsspread og tomat

Opskrift til Opskrift til 4 personer (4 toast i det hele)

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

2 timer (hævning + bagning (både af brød og hvidløg))

Samlet tid

2 timer og 20 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 4 TOAST

- 10 fed hvidløg + 1 dl olie
- flødeost
- purløg
- citronskal
- rucola (en håndfuld på hver toastskive)
- 2 tomater
- balsamico glace og salt

Sådan gør du

HVIDLØGSSPREAD:

1. Tænd ovnen på 100 grader varmluft
2. Pil hvidløgene og læg dem i et fad dækket af olie.
3. Bag dem en times tid i ovnen, indtil de er bløde og gyldne
4. Begynd nu på dit franskbrød
5. Mos eller blend de bagte hvidløg og bland det med finthakket purløg, citronskal og flødeost

FRANSKBRØD:

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. Skru ovnen op på 200 grader og giv brødet omkring 30 minutter ved varmluft.

SAML TOASTEN:

1. Skær 4 skiver franskbrød og smørsteg dem på panden, indtil de er godt sprøde
2. Skyl rucola og skær tomaterne i skiver
3. Smør franskbrødene med et godt lag hvidløgsspread
4. Kom rucola og tomatskiver på
5. Top med balsamicoglaze og salt