

Madbrød med rosmarin



Opskriftgiver: Tanja Stryhn
Kilde: Tanja Stryhn
Tid: 4 t. hæve tid.
Portioner/stk: 20 stk.
Kategori: Bagværk
Tidspunkt: Tilbehør
Højtid: Andet
Land: Danmark
Pris: 20 kr.
Opskrift vist: 24737 gang(e)
Opskrift print: 778 gang(e)
Tilføjet: 10.05.2003, 00:34



DET SKAL DU BRUGE

25 g. gær,
½ l. lunken vand,
ca. 1 kg hvedemel,
50 g soltørrede tomater,
lidt frisk basilikum,
2 spsk. rosmarin, frisk el. tørret
3-4 fed hvidløg,
½-1 dl. olivenolie,
flagesalt eller anden gourmet salt.

FREMGANGSMÅDE

Rør gæren ud i lunken vand og bland salt i. Hak de soltørrede tomater fint. Bland dem i sammen med to pressede fed hvidløg og hakket basilikum. Sigt mel i så dejen stadig er lidt for våd til at ælte den. Stil den til hævn i mindst 4 timer, eller gerne natten over i køleskab i en lille bradepande, der er beklædt med bagepapir og drysset med mel. Sæt filmover, så den er luft tæt. Tag bradepanden ud og køleskabet og lad den stå en halv time og få stuetemperatur. Skal det brækkes i firkanter ved servering, kan man skære riller i. Skæres lange riller i brødet på langs og på tværs i passende firkanter, men så skal det lige hæve 1-1½ time mere, inden det bages. Bag det først 15 min ved 200 grader. Herefter pensles brødet med olie blandet med presset hvidløg og drysses med salt, peber og rosmarin, hvor efter det bages videre i ca. 10 min. til det er let gyldent.



QR SCANKODE TIL DIN MOBIL

*Hvis du tager et billede af opskriften eller bare har en kommentar, må du også meget gerne oprette et indlæg på opskriften inden på:
<http://www.maduniverset.dk/opskrift.php/1942>*