



- 4 port
- Övrigt, Tillbehör, Fest, Bakning

BRÖD MED VÄSTERBOTTENOST

Ingredienser □

25 g jäst
1/2 dl vatten
2 dl mjölk
2 tsk honung, flytande
2 st ägg
9 dl vetemjöl
1,5 tsk salt
150 g västerbottenost (*grovriven*)
2 dl salladslök (*fint skivad*)
70 g smör (*rumsvarmt*)

□ Topping
1/2 tsk flingsalt
50 g smör

Gör så här □

1. Smula ner jästen i en bunke, tillsätt vatten, mjölk och honung. Rör så att jästen löses upp och låt det stå ca 10 min.
2. Vispa upp äggen och rör ner dem i degvätskan. Tillsätt mjöl och salt och arbeta till en smidig deg. Arbeta in ost och salladslök, men spara ca 30 g ost och lite lök att toppa med innan gräddning. Arbeta in smöret, lite i taget, i degen. Tillsätt mer mjöl om degen är för kladdig, .
3. Låt degen jäsa under bakduk ca 2 timmar.
4. a upp degen på mjölad arbetsbänk och dela degen i 18 delar. Forma dem till runda bullar och lägg dem i en form med bakplåtpapper, ca 28 cm i diameter. Låt brödet jäsa under bakduk ca 30 min . Sätt ugnen på 180°.
5. Pensla brödet med smör och strö över ost, salladslök och flingsalt. Grädda brödet i nedre delen av ugnen 35–40 min. Täck brödet med aluminiumfolie om det får för mycket färg.
6. Låt brödet svalna i formen och servera det nybakat.