

inköpslistan.se

Av: Joakim

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 bakplåtspapper, 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.