Oliv- o tomatbröd

sön, 20/02/2011 - 21:15 Gunilla Ödin

- Veckans recept [1]

Veckans mattips, v.1107
Jag bakade ett av mina favoritbröd häromdagen och vill gärna dela med mig av receptet. Brödet blir supergott och är väldigt gott till t.ex. sallad, en soppa eller helt enkelt som frukostbröd.

Oliv- och tomatbröd
1 skiva, 30 g (2 pp/port)

1 paket jäst (50 g)
5 dl fingervarmt vatten (37 gr)
2-3 tsk salt
1 msk torkad oregano
10 hackade blötlagda soltorkade tomater
och/eller 20 hackade svarta oliver
4 dl rågsikt
4 dl durumvetemjöl
5 dl vetemjöl
havssalt

Smula jästen och rör ut den i degvätskan. Tillsätt ingredienserna efter hand och arbeta in så mycket vetemjöl att degen blir smidig och inte kladdar. Jäs c:a 40 min. Knåda degen kraftigt på lätt mjölat underlag. Forma två bröd och lägg dem på plåt med bakplåtspapper. Strö över lite mjöl på ovansidan och skär några skåror med vass kniv. Strö havssalt i skårorna. Låt jäsa 25 min. Sätt ugnen på 225 gr. Grädda bröden i nedre delen av ugnen i 30 minuter. Låt svalna på galler.

Ät och NJUT!

Källa: Krydda din tillvaro

Källa till webbadress: http://www.xn--din-rna.se/blogg/oliv-o-tomatbr-d

Länkar:
[1] http://www.xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept