



Foto: Holger Edström

Bröd med pesto och oliver

Ingredienser 10 bröd

2 dl	vatten
1 dl	yoghurt
25 g	jäst
1 msk	olivolja
1 tsk	salt
1 dl	rågmjöl
5,5 dl	vetemjöl special

Fyllning

1 dl	svarta oliver (gärna kalamataoliver)
------	--------------------------------------

Pesto

1 knippe	färsk basilika
1 st	vitlösklyfta
0,75 dl	solroskärnor
2 dl	parmesanost, riven
0,75 dl	olivolja

Tillagning

Gott bröd med härlig smak. Receptet är på en liten sats som man kan arbeta för hand, men receptet kan dubblas. Passar till soppa, på buffé eller som utflyktsbröd fyllt med några skivor tomat och mozzarella.

1. Värm vatten och yoghurt i en kastrull till 37°, smula ner jästen och rör tills den löst sig. Häll i olja, salt, rågmjöl och nästan allt vetemjöl. Arbeta degen väl. Låt jäsa 30 minuter i bunken.
2. Kärna ur och hacka oliverna grovt. Blanda alla ingredienser till peston utom oljan i en matberedare. Kör och tillsätt sedan oljan droppvis.
3. Sätt ugnen på 200°. Ta upp degen på bakkbordet och knåda den på mjölat bakkbord.
4. Kavla ut degen till en avlång platta som är ca 50 cm bred. Fördela pesto och olivhack på ytan. Vik 1/3 av degen från långsidan över nästa tredjedel och vik den andra långsidan över det redan vikta. Skär i ca 5 cm breda bitar och tryck till varje degbit på mitten med en bordskniv. Låt jäsa på plåt klädd med bakplåtspapper ca 30 min.
5. Grädda mitt in ugnen ca 15 minuter. Låt svalna på galler.