



Foto: Ulrika Pousette

Rosmarinbröd med parmesan och oliver

Ingredienser 1 bröd

25 g	jäst
1 dl	vatten, ljummet (37°)
4,5 dl	vetemjöl
0,5 dl	vetekli
0,5 tsk	salt
100 g	smör
1 st	ägg

Fyllning

50 g	smör
1 msk	rosmarin, hackad, färsk
50 g	parmesanost, riven
25 st	oliver, urkärnade, svarta (kalamata)
0,5 dl	pinjenötter
0,5 tsk	flingsalt

Tillagning

Ett underbart saftigt bröd som inte behöver pålägg. Degen jäser bara en gång vilket gör det till ett roligt alternativ till scones.

1. Sätt ugnen på 225°. Rör ut jästen i vattnet. Blanda vetemjöl, kli och salt i en bunke och finfördela smöret i blandningen. Rör i ägg och jäst. Arbeta degen smidig ca 5 min.
2. Låt degen jäsa ca 30 min under bakduk.
3. Tryck ut degen på en bakpappersklädd plåt till en stor rund platta, ca 26 cm i diameter och ca 1 cm tjock. Vik upp kanterna runt om.
4. Skär smöret i små tärningar. Fördela smöret på degen. Strö över rosmarin, parmesan, oliver, pinjenötter och flingsalt.
5. Grädda mitt i ugnen 12–15 min tills brödet fått fin färg. Låt svalna på galler. Servera det ljumma brödet till äggröra och sallad.