

Krydderbrød med havsalt

Disse er så deilige og det er bare fantasien som setter grenser for hva du vil ha av smaker. Jeg er så glad i timian og oregano sammen med Maldon havsalt – og i dag frister jeg med disse flotte krydderbrødene



Jeg fant disse flotte formene sist da jeg var i Oslo og besøkte Cacas butikken ble så glad i disse formene.

Og så kjekt å kunne gi bort i gave eller når du får gjester på besøk kan du sette fram et hjertebrød til en deilig suppe. Brødmat hører jo med til alle retter og de løsner lett fra denne papirformen. Og bare så lekke å servere.

Du trenger:

- 1000 gram vann (dette må være fingervarmt)
- 80 gram gjær
- 20 gram salt
- 60 gram margarin
- 100 gram siktet rug
- 1700 gram hvetemel
- Krydderier som timian og oregano
- Maldon havsalt

Jeg elsker å bake med fersk gjær og ikke tørr gjær, og du blander alle ingrediensene i en bolle. Jeg knar mine brøddeiger for hånd. Da knar du også varme inn i deigen. Husk å ha fingervarmt vann og elte godt.

Deigen bør ligge å hvile i 30 minutter – legg plast over eller et fuktig håndkle og la den kose seg på et lunt sted til den for heve seg til dobbel størrelse.

Så deler jeg deigen opp i små evner, gjerne a 50 gram til disse formene, og resten opp i emner av 100 gram som jeg

ruller rundstykker av. Pensle dem med litt vann og dypp dem i deilige frø og ha på litt havsalt. Nam nam det er så godt sammen.

La dem heve til dobbel størrelse, husk å dekke dem godt til. Jeg legger slik klingfilm over. Da beholder de varmen og fuktigheten

Steikes på 180 grader i ca 20 minutter eller til gyllen og sprø og fine ☐

