

# Timianbrød

Disse ligner litt på de deilige focacia brødene – men nå har jeg laget de uten oliven og heller med mengder av rosepepper, fetaost, soltørkete tomater og mitt favoritt krydder timian



1000 gram vann (dette må være fingervarmt)

80 gram gjær

20 gram salt

60 gram margarin

1900 gram hvetemel

Jeg bruker alltid fersk gjær. Jeg har alltid brukt det, du finner den i kjøledisken på matbutikken. Om du ønsker å bruke olje, eller smør kan du dette – men margarin har en fantastisk bakeegenskap i brød.

Etter du har eltet deigen til en smidig og glatt deig – la den hvile på et lunt sted i min 30 minutter



Jeg veier disse på 120 gram – da blir de store og fine. Press ned fyllet og hev i 30 minutter. Jeg er så glad i soltørket tomat og krydderet timian og origano



Disse steiker du på 180 grader i 18 minutter til gyllen og fine

