

Grekiskt olivbröd



Av: Janne-G

Typ: Bröd

Kök: Övrigt/Vet ej

Tillagning: Bakat

Portioner/antal: 6

"Ett mycket lättbakat bröd får man av det här receptet. Det är hämtat ur en serie böcker som heter "Smaker från hela världen" Trots få ingredienser blir det ett saftigt och gott bröd."

INGREDIENSER

100 gram jäst för matbrödsdegar

1 liter ljummet vatten (37°)

2 msk salt (flingsalt)

4 st ägg

2 dl olivolja

1,8 kg Vetemjöl (Special)

3 msk olivolja (till pensling)

GÖR SÅ HÄR

1. Smula ner jästen i en degbunke eller i assistentens degkärl, häll över vattnet och rör om tills jästen smält. Knäck ner äggen, tillsätt salt och olivolja, vispa kraftigt, eller kör assistenten på högsta fart ett par tre minuter.
2. Tillsätt mjölet och arbeta degen mycket kraftigt, degen skall vara smidig och kladdfri men inte för fast. Låt degen jäsa under bakduk ca en timma. (Här måste noteras att assistentens degkärl inte kommer att räcka till för den enorma jäsning som kommer att ske, så jag valde att flytta över degen till en rostfri bunke när den arbetats färdig).
3. Lägg upp degen på mjölat underlag och arbeta ner den rejält, dela den i 6 lika stora delar som formas till släta och lite avlånga bullar som läggs i väl inoljad långpanna. Pensla med olja på sidorna av bullarna så går det lättare att ta bort dem efter gräddningen. Strö lite mjöl över bullarna, låt jäsa 60 minuter.
4. Sätt ugnen på 250° och placera ett rostfritt fat i botten av ugnen.
5. Skära bröden med en vass kniv eller ett rakblad alldeles innan de skall gräddas. Sätt in i ugnen på näst nedersta falsen och häll en knapp deciliter vatten på fatet och stäng ugnsluckan omgående. Sänk värmen till 225°. Grädda ca 30 minuter eller till en innertemperatur av 94°. Låt de färdiga bröden svalna något innan de läggs upp på galler och får kallna under bakduk.

Hämta digitalkameran, ta en läcker matbild.

Surfa in på <http://www.kokaihop.se/recept/grekiskt-olivbrod>

Ladda upp bilden, betygsätt och lämna gärna en kommentar!