



Pull apart brød med urter / Brytebrød

Pull apartbrød, eller brytebrød, er det perfekte tilbehøret til grillmaten, supper eller salater. Her har vi laget et helt lyst brød med hvitløk, men du kan tilsette det du selv ønsker

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS

Slik gjør du

- ① Bland mel, vann, gjær, olje og salt i en bakebolle, og elt til du får en smidig deig, ca. 10 min. La deigen hvile 15 min
- ② Del deigen i 24 biter som rulles til små rundstykker. Vend disse i smeltet hvitløkssmør og revet ost, og legg rundstykkene i en godt smurt randform. Hell resten av smøret og osten over brødet når du har lagt alle oppi formen



Har du ikke randform kan du bruke en rund kakeform 24 cm

- ③ La brødet heve lunt og tildekket i ca. 60 min eller til det har dobbel størrelse
- ④ Stek brødet midt i ovnen ved 190 °C i 40-45 min eller til gyllent (avhengig av ovn). Når brødet er ferdig stekt vendes det forsiktig ut av formen (smøret er flytende og varmt), og stekes videre i 5 min uten form for et sprøtt lag ytterst

Server som brytebrød til middagen

Ingredienser

500 g	Møllerens Hvetemel siktet
3 dl	vann
1/2 pk	gjær
1 ss	olje
1 ts	salt
150 g	smeltet hvitløkssmør/smør
200 g	revet ost



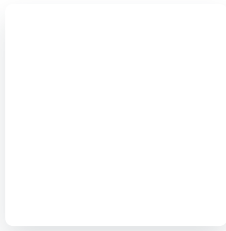
Du kan tilsette det du selv vil som f.eks. urter, soltørkede tomater eller feta ost

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet

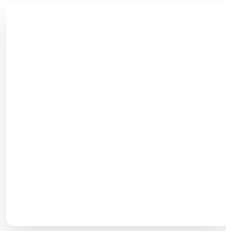
Lignende oppskrifter



Grove brødpinne r

🕒 OVER 60

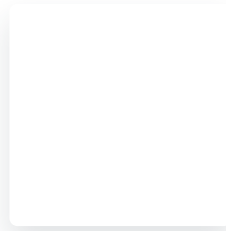
👩 ENKEL



Pitabrød

🕒 OVER 60

👩 ENKEL



Burgerbolle e - perfekt til fisk eller kylling

🕒 OVER 60

👩 ENKEL