

Tomat- och basilikabröd

(3 smala bröd)

50 g jäst

5 dl vatten

2 tsk salt

3 msk olivolja

1–2 dl grahamsmjöl

11–12 dl vetemjöl

Fyllning:

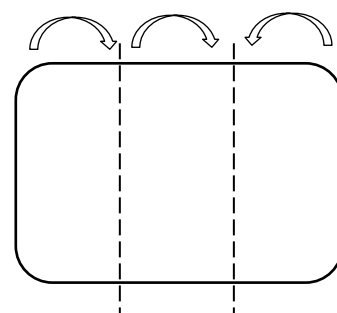
100 g ost

1,5 dl soltorkade tomater i olja (140 g netto)

30 g repade basilikablåd (1 kruka)

Till pensling:

2 msk yoghurt och 1 msk vatten, blandat



1. Smula jätten i en degbunke (hushållsmaskinens).
2. Värm vattnet till 37 °C och häll det över jätten. Kör maskinen på lågt varvtal tills jätten lösts. Tillsätt oljan och saltet och kör lite till. Tillsätt därefter det mesta av mjölet och låt maskinen gå 6 minuter
3. Täck över degbunken och låt degen jäsa 40 min.
4. Strimla de torkade tomaterna, riv osten samt skölj och klipp basilikablåden.
5. Täck över degbunken och låt degen jäsa 1 h.
6. Ta upp degen på lätt mjölat bakbord. Kavla den till en rektangel, 40 x 55 cm. Fördela ost, soltorkade tomater och hackad basilika över ytan.
7. Skär degen i tre delar från långsida till långsida. Rulla varje del från sin långsida till en rulle (se illustration ovan). Snurra rullen från båda ändar och lägg på plåt med bakplåtspapper.
8. Sätt ugnen på 250° och låt bröden jäsa 30 min under bakduk.
9. Pensla bröden med yoghurtblandningen och grädda på andra falsen nedifrån. Sänk värmen till 225° efter ca 5 min. Grädda bröden totalt 15–20 min. Låt bröden svalna på bakgaller utan bakduk.