Urtebaguetter med Philadelphiaost og choritzo

I dag er det en uke til 17.mai og jeg gleder meg som en unge. Planen for denne høytidsjunkien er klar. Jeg skal spise ubegrenset med is, jeg skal gråte til nasjonalsangen, jeg skal se strengt på dem som lar flagget subbe i bakken og jeg skal glede meg over koldtbord og deilige kaker. Det er få ting jeg MÅ ha på koldtbordet, men røkelaks, spekemat og ost er et must. Og godt brød, selvsagt! Med smør. Har du gjærbaksten i orden går resten av seg selv, spør du denne frua. Dagens oppskrift er et bidrag til årets feiring og ligger nå trygt bevart i fryseren. Noe å tenke på de kommende dagene?

I såfall trenger du:

(10 tynne baguetter)

Til deigen:

2,75 dl lunkent vann

0,5 pakke gjær (tørr eller fersk)

450 g siktet hvetemel

2-3 ss olivenolje

0,5 ts salt

Fyll:

2 ss hakkede, blandede urter (jeg hadde rosmarin, oregano, basilikum og timian)

100 g Philadelphiaost, naturell

2 ss finhakket soltørket tomat i olje

1 stort fedd hvitløk, finhakket

ca 60 g skivet choritzo i små biter

ca 5 ss revet parmesan

havsalt (til å strø over til slutt)

Ha alle ingrediensene til deigen i en bolle og elt i ca ti minutter til du har en smidig og glatt deig. La heve under plast i ca 30-40 minutter. Rør i mellomtiden sammen philadephia, hvitløk, urter og soltørket tomat. Ha litt mel på kjøkkenbenken og velt deigen ut. Kna lett sammen og tilsett evt litt mer mel hvis deigen er veldig klissete. Tenk på at den skal kunne kjevles, men vit også at for mye mel gir tørr bakst. Kjevle deigen til et rektangel og smør utover fyllet i et jevnt lag. Fordel choritzo og parmesan over leiven. Løft så deigen fra den ene langsiden og brett over til motsatt side. (Dette ble litt klissete med min deig fordi den satt seg litt fast i benken grunnet min redsel for for mye mel. Hvis dette skjer deg, så bare klapp deigen sammen oppå den andre halvdelen, det blir så bra til slutt likevel. Skjær ti stimler langs kortsiden og snurr dem til avlange, tynne baguetter. Legg dem to stekebrett (fem på hver) dekket med bakepapir og la etterheve under plast i 30 minutter. Sett ovnen på 225 grader, over og undervarme. Etter 30 minutter pensler du baguettene med vann og strør over havsalt. Stek brettene midt i ovnen hver sin gang i 15 minutter. Avkjøl på rist.