

Olivebrød



I dag ligger jeg i senga og skriver. Jeg er sliten, og takket være snille naboer kan jeg unne meg litt tid med bena opp og puter i ryggen.. I Afrika har de et ordtak som sier at "it takes a village to raise a child". Godt sagt. I mitt tilfelle trenger man i allefall en øy.



Godt brunchliv med Bollefrua, Bollefrø 2 og fine Martin!

Jeg bakte olivenbrød til den tidligere nevnte brunchen. Egentlig er det mer nærliggende å kalle de olivenbaguetter, for de er lange og smale og virkelig veldig gode. Av denne oppskriften blir det fire brød og jeg fant den i "Kjærlighet,

oliven og timian" for mange år siden.



Du trenger:

1 dl skivede/hakkede kalamataoliven

100 gram grovt hakkede valnøtter

2 ss hakket frisk rosmarin

1/2 pakke gjær (25 gram) eller ca en halv pakke tørrgjær

1 toppet ts salt

1 ss honning

3 dl fingervarmt vann

3 ss fin olivenolje

6-7 dl hvetemel + ca 1 dl til utbaking

1-2 ts grovt havsalt

Smuldre/ha gjæren i en bolle og ha i den første mengden salt og honning. Slå i litt av vannet og rør til gjæren er oppløst. Hell i resten av vannet, oljen, olivene, valnøtten, rosmarin og melet. Arbeid den løse deigen raskt sammen med en sleiv, dekk bollen med plast eller et kjøkkenhåndkle og la heve 1 time. Varm stekeovnen til 250 grader. Dryss hvetemel på benken og tipp deigen ut. IKKE kna deigen, bare klapp deigen forsiktig litt utover. (Tips: ta litt mel på hendene). Men en

kniv skjærer du nå deigen i 4 remser. Ha hver remse langs på et bakepapirkledd stekebrett. Forsøk å vri de til lange spiraler. Pensle tilslutt med vann og strø over havsalt og evt litt hakket rosmarin. Sett stekebrettet straks inn i ovnen uten å etterheve de. Stek i 5 minutter på 250 grader, slå så av ovnen og la de steke på ettervarmen i 10-12 minutter. Avkjøl på rist.

