Fylt lunsjbrød med spekeskinke, ruccola og brie

Her kommer en oppskrift på et luksusbrød som er perfekt til en picnic eller bare en hyggelig helgelunsj. Brødet kan i prinsippet fylles med hva som helst, men jeg hadde fått noen deilige spekeskiver fra Gilde på forrige ukes matbloggtreff og hadde lyst til å bruke den.

Lunsjbrød:

(et stort brød)

15 gram fersk gjær

3 dl lunkent vann

1 ss flytende honning

2 ss olivenolje

1 ts salt

ca 7 – 8 dl hvetemel

ca 1/3 dels glass soltørket tomat

litt olje fra glasset med tomat

1-2 fedd hvitløk

1 pakke Gilde Spekeskiver eller annen god spekeskinke

1 brie, jeg brukte økologisk Dovreost

ca en halv pose ruccolasalat

egg til pensling (kan sløyfes)

evt valmuefrø

Begynn med å smuldre gjær i en bakebolle (jeg bruker kjøkkenmaskin) og rør den ut i vannet. Tilsett honning, salt og olje og rør rundt. Så tilsetter du mel mens eltekloa går rundt til deigen slipper bollen eller ikke er for klissete. Det er aldri bra med for mye mel, men du skal kunne kjevle den, så den må kunne samarbeide. Hev deigen i 40 – 50 minutter under plast, ha deigen på kjøkkenbenken (bruk evt litt mel) og kjelve så ut til et rektangel. Kjør soltørket tomat, hvitløk og olje fra tomaten til en glatt pesto med en stavmikser. Smør denne utover deigen. Legg på skinke, brie og til slutt ruccola.

Rull deigen på langs til en pølse. Form til en runding og legg med skøten ned på et bakepapirkledd stekebrett.

La etterheve under plast i ca 30 minutter. Sett ovnen på 250 grader. Pensle brødet med sammenpisket egg og ha over valmuefrø. Sett brødet inn midt i ovnen og senk til 200 grader. Brødet er ferdig etter ca 30 minutter.

Avkjøl på rist, skjær opp og SPIS.