Pull apart hvitløksbrød med parmesan



I helgen bakte jeg et fantastisk godt brød. Jeg må nesten fortelle om det, enda det er mandag og vi (jeg) må spise knekkebrød og synes synd på oss (meg) selv. Dette brødet var liksom samarbeidsvillig helt fra starten. Det er med deiger, som med oss mennesker: Noen er litt lettere å ha med å gjøre enn andre. Og denne deigen var blank og fin og enkel å kjevle ut. Så penslet jeg den med hvitløkssmør, strødde over masse nyrevet parmesan og la den lagvis i en brødform. Resultatet var et silkemykt brød med sprø osteskorpe og nydelig smak av hvitløk og parmesan. Det er et sånt brød du kan servere med suppe, salat, til lunsj eller på picnic, og alle som du serverer det til blir antakelig litt lettere å ha med å gjøre enn det de var i utgangspunktet. What goes around, comes around.





Henrivende rivebrød med hvitløk og parmesan:

6,75 dl siktet spelt eller hvetemel

85 g usaltet smør, mykt og i terninger

0,5 pk gjær

2 egg

1 ts salt

2 ts sukker

0,75 dl melk, lunkent

0,5 dl vann, lunkent

Til fyllet:

2,5 dl fint revet parmesan + pittelitt ekstra til å strø over

1 dl smeltet smør

3 fedd hvitløk i tynne skiver

Ha 5 dl mel, salt, sukker og gjær i en eltebolle. Tilsett melk og vann og elt i to minutter. Tilsett ett egg om gangen og fortsett og rør. Ha så i smøret og elt til det er helt blandet inn. Tilsett så resten av melet og elt til du har en blank deig. Ta så deigen ut av eltebollen og legg i en vanlig bolle som du dekker med plast. La heve til dobbel størrelse, ca 60 minutter. I mellomtiden smører du en brødform, river osten, smelter smøret og har den skivede hvitløken i smøret. HVIS du ikke ønsker biter av hvitløk i brødet, feks fordi barn er skeptiske, foreslår jeg at du har hele fedd hvitløk, som du knuser med bladet på en kniv, i smøret og lar det trekke så lenge som mulig. Så fisker du de bare ut før du pensler deigen.









Uklart og dårlig bilde, men du skjønner poenget..



Når deigen har hevet, tar du litt mel på benken og knar deigen noen runder før du kjevler den ut til et rektangel på ca 30×50 cm. Pensle deigen med ca halvparten av hvitløkssmøret. Del så i 5 striper på kortsiden. Fordel osten jevnt på de fem stripene. Legg så stripene opp på hverandre, som et tårn. Del så tårnet i seks like store hauger. Plasser skivene i brødformen med kuttsiden opp (se bilder). Dekk med plast og sett til etterheving i ca 30-40 minutter mens du forvarmer ovnen til 180 grader. Når brødet er ferdig hevet strør du litt parmesan på toppen og steker det midt i ovnen i 15 minutter. Ta brødet ut og pensle med resten av smøret. Stek videre i 15-20 minutter eller til brødet er gyldent og har en hul lyd når du banker på det. Hjelp brødet forsiktig ut av formen og avkjøl på rist. SPIS.

