

Pestobrød



Det er lørdag, det er sommerferie og ute blåser en sur og gretten vind. Jeg ligger i sengen. Barna har flydd avgårde på eventyr med guttene fra nabohytta. Alt er stille. Bare den tidligere nevnte vinden forsøker å erte på seg feriesultne og soltrengende øyboere.

Men den må blåse i meg. Jeg bryr meg ikke. Ikke i dag. I dag er jeg inne. Lese, spise, drikke, kaffe, sove, drømme. Alt er lov.

Det er ferie. Det blåser. Det er fint.



Noe annet som er fint er brød. Rykende fersk loff fylt med rød

og grønn pesto. Deilig tilbehør til middagen. Godt med pålegg. Perfekt å maule når du er for lat til å stå opp av sengen for å lage mat.

Pestobrød? Feriebrød!



Feriebrød:

(gir to brød)

ca. 400 g siktet speltmel eller hvetemel
100 g siktet rugmel
50 g gjær/1 pk tørrgjær
75 g smør, smeltet og litt avkjølt
1 egg + 1 til pensling
1 ts salt
1 ts sukker
2,5 dl melk

[rød](#) og [grønn](#) pesto

valmuefrø (kan sløyfes)



Ha gjær og melk i en eltebolle og la stå i ti minutter. Tilsett smør, egg, salt, sukker og tilslutt mel. Elt i 8-10 minutter. Sett til heving under plast og hev til dobbel størrelse. (Ca en time). Finn frem to brødformer og dekk med bakepapir. Slå luften ut av deigen og del den i to. Kjevle to rektangler der den korte siden er like lang som brødformen.

Smør rikelig med pesto utover leiven og rull sammen på kortsiden. Legg i brødformen og etterhev (under plast) i 30-40 minutter. Sett ovnen på 225 grader. Pensle med egg og strø over valmuefrø. Stek midt i forvarmet ovn i ca 15 minutter. Brødene er ferdige når de er gyldenbrune og har en hul lyd når du banker på dem. Hvelv de ferdig stekte brødene ut av formene og avkjøl på rist. KOS DEG.

