

# Pull apart pestobrød



God søndag!? Min har vært god. En langsom øydag med gutta mine, kaffe, skogstur, fiskesprett, bok og BRØD. Hvilken lykke å ta et nystekt pestobrød ut av ovnen: Vente-vente-vente til det ikke er altfor varmt, rive av en bit, smøre på pittelitt (tja) mykt meierismør... Noen dager tenker jeg at jeg kan leve kun på godt brød med smør! Og kaffe. Ha en forrykende flott uke!



**Pesto pull apart, så klart:**

*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*

*pesto*

*revet parmesan*

*ekstra pinjekjerner til å strø over*

### **Pesto:**

*blader av 3/4 liten basilikum krydderplante*

*0,75 dl olivenolje*

*en liten neve pinjekjerner*

*2 fedd hvitløk, finhakket*

*litt høvlet parmesan*

*salt og pepper*

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. Ha en stripe bakepapir i bunnen av en brødforn og smør resten av formen med smør.

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. Smør pestoen i et jevnt lag utover deigen og riv over et lag med parmesan. Del så i 5 striper på kortsiden. Legg så stripene opp på hverandre, som et tårn. Del så tårnet i seks like store hauger. Plasser skivene i brødfornen med kuttsiden opp. (Ta en titt [her](#) for å se hvordan). 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 noen pinjekjerner på toppen og steker det midt i ovnen i ca 30 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.

