

# Luftig brytebrød med pesto og parmesan



Vet du hva? I dag kaster jeg all beskjedenhet ut i snøværet og roper: ***Dette er gjærbakst på sitt aller beste!!*** Så luftig at det nesten letter, smeltet ost, urter, olivenolje og havsalt – det er bare ubeskrivelig godt. Og overhode ikke vanskelig! Disse forsvant rundt middagsbordet og jeg var glad jeg hadde smugspist en på forhånd. Med MASSE meierismør. ☐



**Du trenger:**

(12 stk)

**Til deigen:**

*1,25 dl vann*

*1,25 dl melk*

*0,5 pk gjær*

*2 ss sukker*

*1 ts salt*

*1 egg*

*3 ss olivenolje*

*2 ss pesto*

*ca 0,5 dl revet parmesan*



8 dl siktet speltmel (hvis du bruker hvetemel kan det hende du trenger litt mindre mel)

**Fyll/topping:**

2 ss pesto

1-2 dl revet ost, jeg hadde Jarlsberg

1 ss olivenolje, til pensling

litt havsalt



Ha alle ingrediensene til deigen i en eltebolle og elt deigen



i 10 minutter. Dekk bollen med plast og la deigen heve i ca en time.

I mellomtiden kler du bunnen av en springform (28 cm i diameter) med bakepapir og smører kantene med olivenolje.

Når deigen er ferdig hevet, har du den på benken og knar den lett sammen. Del leiven så i 12 like store deler som du ruller til runde boller. Legg ni langs kanten av formen og tre i midten. Smør/pensle godt med pesto mellom bollene og fordel ost i mellom. Sett til etterheving (under plast) i ca 30-40 minutter. Sett ovnen på 180 grader. Pensle bollene med olivenolje og strø over litt havsalt. Stek midt i ovnen i 20-25 minutter. Brytebrødet er ferdig når det har en gylden farge og har en hul lyd når du banker på det. Ta brødet ut, skjær forsiktig langs kanten og løsne brødet ut av springformen. Avkjøl på rist hvis du klarer å vente og KOS DEG.

