

Enkle baguetter med fetaost, oliven og soltørket tomat



Hei og god onsdag!

I dag skal du få en superenkel, og veldig god oppskrift av meg. Du trenger ikke elte deigen og baguettene er perfekte å fryse ned. Du kan også sløyfe fetaost, oliven og soltørket tomat og lage dem som klassiske baguetter.

Nydelig tilbehør til høstmiddagen eller gode med pålegg. ☐

Du trenger:

(2 baguetter)

25 gram fersk gjær (tørrgjær går an, ca en halv pakke da)

1 ts salt

1ss honning

3 dl fingervarmt vann

1,5 dl durumhvete, kan erstattes med vanlig siktet hvetemel eller spelt

5,5 dl siktet speltmel eller hvete

4 store grønne oliven, mine var fylt med paprika

ca 35 g fetaost i olje

2 ss soltørket tomat, finhakket

2 ss olje (gjerne fra fetaosten)

litt havsalt til å strø over

Smuldre gjær i en bakebolle, ha i salt, olje og honning. Hell opp i litt av vannet og rør ut gjæren. Tilsett resten av vannet, fetaost, oliven og soltørket tomat. Bland kjapt. Ha i melet og rør til en løs deig. Sett til heving under plast i 1-2 timer på et lunt sted.

Kle et stekebrett med bakepapir.

Sett ovnen på 260 grader. Hell deigen ut på et godt melet bakebord. IKKE ELT DEIGEN!

Del deigen forsiktig i to like store deler med en skarp kniv. Viktig at så lite som mulig av luften går ut av deigen. Ta en del deig og form den til en avlang baguett ved å vri den som en spiral. De blir litt ujevne og dekket av mel, men det er bare fint. Løft forsiktig over på stekebrettet. Gjenta.

Pensle med litt vann og strø over litt havsalt (kan sløyfes).

Stek baguettene straks i ovnen på 260 grader i 15 minutter. Skru ned ovnen til 150 grader og stek videre i 12-15 minutter. Avkjøl på rist.

Kos deg.



**Vanvittig
hvitløksbaguetter!**

gode



I riktig gamle dager, da jeg ennå bare var en ung studine, laget jeg meg en liste over kriteriene min fremtidige ektemann skulle ha. Listen gikk omtrent som følger (sikkert mye jeg har glemt):

- snill
- høy (jeg er tross alt nesten 1,80)
- kjekk
- morsom
- musikalsk (pluss i boken for gitarspilling)
- helst tro på Gud (eller hvertfall respektere at andre gjør det)
- må like god mat og HVITLØK

Da jeg traff han jeg er gift med nå, kunne jeg til min store

glede raskt kvittere av på disse punktene, inkludert gitarspilling. I ettertid viste det seg at det med gitaren dessverre bare var et sjekketriks..

Men heldigvis har jeg hvitløken! Den skal ingen ta fra meg.



Du trenger:

(4 baguetter)

4 dl lunkent vann

25 g gjær

1 ss honning

2 ts maldonsalt

100 g speltmel

100 g durumhvete+100 g ekstra til utbaking

300 g siktet hvetemel

2 ss olivenolje

Hvitløkssmør:

100 g smeltet meierismør

2 fedd finhakket hvitløk

1 ts tørket timian

Topping:

Maldonsalt

Slik gjør du:

Løs opp gjæren i vannet i en eltebolle og tilsett honning, olivenolje og salt. Ha i speltmel, 100 g durumhvete og hvetemel og elt deigen i 15 minutter. Sett til heving under plast i ca 60 minutter.

I mellomtiden blander du smeltet smør, hvitløk og timian.

Dekk er stekebrett med bakepapir.

Når deigen har hevet en time har du en raus mengde durumhvete på benken og tipper deigen oppå melet. Vend deigen, slik at du har mel både oppå og under.

Skjær deigen i fire like store deler med en skarp kniv. Dra/klapp hvert emne ut til en flat og avlang pølse, (omtrent like lang som stekebrettet) og legg på stekebrettet (på langs). Pensle med hvitløkssmør og snurr/tvinn brødene til lange spiraler. Prøv å behold så mye som mulig av smøret inne i spiralen. Gjenta med alle fire emnene og dekk med et rent kjøkkenhåndkle. La etterheve i 30 minutter. Sett ovnen på 220 grader. Når baguettene er ferdig hevet, pensler du dem med resten av smøret og strør over maldonsalt. Stek midt i ovnen i ca 20 minutter eller til gylne og de har en hul lyd når du

banker på dem. Avkjøl på rist. KOS DEG.



Urtebaguetter med Philadelphiaost og choritzo



I dag er det en uke til 17.mai og jeg gleder meg som en unge. Planen for denne høytidsjunkien er klar. Jeg skal spise ubegrenset med is, jeg skal gråte til nasjonalsangen, jeg skal se strengt på dem som lar flagget subbe i bakken og jeg skal glede meg over koldtbord og deilige kaker. Det er få ting jeg MÅ ha på koldtbordet, men røkelaks, spekemat og ost er et must. Og godt brød, selvsagt! Med smør. Har du gjærbaksten i orden går resten av seg selv, spør du denne frua. Dagens oppskrift er et bidrag til årets feiring og ligger nå trygt bevart i fryseren. Noe å tenke på de kommende dagene?

I såfall trenger du:

(10 tynne baguetter)

Til deigen:

2,75 dl lunkent vann

0,5 pakke gjær (tørr eller fersk)

450 g siktet hvetemel

2-3 ss olivenolje

0,5 ts salt

Fyll:

2 ss hakkede, blandede urter (jeg hadde rosmarin, oregano, basilikum og timian)

100 g Philadelphiaost, naturell

2 ss finhakket soltørket tomat i olje

1 stort fedd hvitløk, finhakket

ca 60 g skivet choritzo i små biter

ca 5 ss revet parmesan

havsalt (til å strø over til slutt)

Ha alle ingrediensene til deigen i en bolle og elt i ca ti minutter til du har en smidig og glatt deig. La heve under plast i ca 30-40 minutter. Rør i mellomtiden sammen philadelphia, hvitløk, urter og soltørket tomat. Ha litt mel på kjøkkenbenken og velt deigen ut. Kna lett sammen og tilsett evt litt mer mel hvis deigen er veldig klissete. Tenk på at den skal kunne kjevles, men vit også at for mye mel gir tørr bakst. Kjevle deigen til et rektangel og smør utover fyllet i et jevnt lag. Fordel choritzo og parmesan over leiven. Løft så deigen fra den ene langsiden og brett over til motsatt side. (Dette ble litt klissete med min deig fordi den satt seg litt fast i benken grunnet min redsel for for mye mel. Hvis dette skjer deg, så bare klapp deigen sammen oppå den andre halvdelen, det blir så bra til slutt likevel. Skjær ti stimler langs kortsiden og snurr dem til avlange, tynne baguetter. Legg dem to stekebrett (fem på hver) dekket med bakepapir og la etterheve under plast i 30 minutter. Sett ovnen på 225 grader, over og undervarme. Etter 30 minutter pensler du baguettene med vann og strør over havsalt. Stek brettene midt i ovnen hver sin gang i 15 minutter. Avkjøl på rist.



**Enkelt hvitløksbrød – sabla
godt!**



Jeg liker god mat. (Surprise..) En bedre middag, saftig sjokoladekake, lune hveteboller, sushi.. Men jammen er jeg også en enkel sjel! Gi meg brød og skikkelig smør, så er jeg så fornøyd som man kan bli. I dag byr jeg på en latterlig enkel oppskrift på noe så banalt som nettopp brød med smør. Men fy flate så godt!

Hvitløksbrød i en fei:

(Nok til 2 personer)

1 baguett, delt på langs

3 fedd hvitløk, skrelt og finhakket/knust

ca 3 ss revet parmesan

ca 4 ss meierismør (eller mer), avhengig av hvor glad du er i smør

1 ss tørket persille (krydderglass)

Sett ovnen på 200 grader.

Skjær baguetten på langs og smør et raust lag med smør. Strø over hvitløk, persille og til slutt parmesan. Stek i ovnen i

8-10 minutter eller til baguetten er gylden i kantene og smør ost og hvitløk har smeltet og spredd sin deilige smak ned i brødet. Avkjøl på rist i noen minutter, del i mindre biter og server. KOS DEG.



**Da Bollefrua møtte Pelle
Parafin**



Bollefrua og Pelle Parafin

Det er tradisjon. Hver høst inviterer min gode kollega, Anders, til 80-tallsfest av ypperste klasse. (Fjorårets fest, samt oppskrifter, kan du lese mer om [her](#)). Anders leker ikke butikk. Alt er gjennomført til fingerspissene! (Musikk, klær, plakater, rekvisitter). I år tok han likevel kvelden til et nytt nivå da han som en overraskelse for gjestene inviterte selveste Pelle Parafin fra Tramteateret! (Dette er kun kult om du husker Pelle Parafins Bøljeband, beklager. Du får scrolle ned til oppskriften;) Vi fikk altså en privat intimkonsert som sammen med Anders' høytlesning fra dagboken sin anno 1984, utgjorde kveldens høydepunkt. Menyen besto (som i fjor) av Biff Stroganoff med ris og kinakålsalat. Nytt av året var disse deilige baguettene. Åttitallet eller ikke, gjærbakst går aldri av moten. ☐



Klassiske baguetter:

(to store brød)

0,5-1 pakke fersk eller tørrgjær

0,5 l fingervarmt vann

1 ts salt

700 gram hvetemel, pluss ekstra til utbaking. Jeg erstattet litt av melet (ca 100 gram) med litt sammalt mel.

2 ss smeltet smør eller olje, jeg liker smør ☐

Hvis du bruker fersk gjær, rører du det ut i vannet i en eltebolle før du har i salt, smør/olje og mel. Elt i 5-10 minutter og sett til heving (under plast). La heve 30-60 minutter. Ha godt med mel på benken før du tipper over deigen. Den er ganske løs, så elt inn akkurat nok mel til at du kan dele deigen i to emner som du former til avlange baguetter som du legger på et bakepapirkledd stekebrett. Klissete deig er kanskje litt masete, men det gir god bakst! Snitt brødene på skrå med en skarp kniv. Sett ovnen på 225. La etterheve i ca 30 minutter, før du steker de midt i ovnen i ca 25 minutter eller til de er gyldne og har en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist.





Crystal og frua fikser maten



Anders, the man!



Millie Vanillie

PS. Kun iphonebilder, dessverre!

TOPP
Bon

Belinda
Carlisle

