

Grove og sukkerfrie speltbiscotti



Dere. Det er en tid for alt. En tid for å savne, en tid for å være sammen. En tid for å sove lenge og en for å tvinge seg opp i morgengryet. En tid for solskinn, og en for regn og innekos. En tid for å spise kaloribombekaker, men de andre dagene er det godt med noe litt sunnere. Alt handler om balanse. Balanse og fine hverdager. <3

Disse biscottiene er overraskende gode! Uten tilsatt sukker og 100 % grove gjør dem perfekte som hverdagskos. Noe for deg?

Ha en fin uke!

Du trenger:

100 g myke dadler uten stein

150 gram sammalt speltmel

2 egg

0,5 ts bakepulver

50 gram hele cashewnøtter

50 gram hele mandler med skall

en klype salt

skall av 0,5 økologisk sitron

0,5 ts vaniljepulver

Slik gjør du:

Sett ovnen på 180 grader. Bruk en stavmikser til å mose dadlene. Rør sammen mel, bakepulver, salt, vanilje og sitronskall i en bolle. Ha i moste dadler og egg. Bland sammen til en tørr deig. Kna inn nøttene og form deigen til en litt flat pølse som du legger på et bakepapirkledd stekebrett. Stek midt i ovnen i 20 minutter. Ta ut av ovnen og la avkjøle 3-4 minutter. Ha "pølsen" over på en fjøl (bruk en gryteklut, det er varmt) og skjær i 1,5 cm tykke skiver. Legg skivene tilbake på stekebrettet. Stek videre i til sammen 15 minutter, snu dem halvveis i steketiden. Avkjøl og legg i tett boks.

Kos deg.



Sukkerfri frokostblanding

ANNONSE



Jepp. Da er HVERDAGEN her igjen. Med store bokstaver. Den har skrudd på motoren og satt opp farten. Alt jeg kan gjøre er å holde på hatten og henge meg på. For det er travelt! Alenemamma, 3 barn, full jobb, rotete hus og ambisjoner om å trene og spise sunt. Og vet du? Midt oppi alt dette skal jeg rekke å glede meg litt over livet! Føle at hver dag er viktig i seg selv og ikke bare en kamp om å komme i mål med en viss verdighet i behold. Så hvis du kjenner meg, eller leser bloggen min, da vet du at jeg er opptatt av å nettopp gjøre litt ekstra ut av de vanlige dagene. Og noe jeg synes setter gullkant på tilværelsen er hjemmelaget frokostblanding. Den blir virkelig hundre ganger bedre enn den du kjøper! Her får du oppskrift på en sukkerfri variant laget med [Natreen](#). Sunt og veldig godt!



Du trenger:

2 dl store havregryn

1 dl linfrø

1 dl solsikkefrø

1 dl gresskarfrø

2 dl mandler, grovhakket

1 dl cashewnøtter, grovhakket

0,25 ts havsalt

1 ss kanel

1 dl kokos

1 dl rosiner

2 ss solsikkeolje

2 epler, skrelt, kjernehus fjernet og delt i terninger

2 ss [Natreen](#) strø

ca 1 dl vann

Slik gjør du:

Start med å lage eplemos. Ha eplebiter og vann i en gryte og kok til eplene er møre (10-15 minutter). Mos til pure med stavmikser og rør inn [Natreen](#). Sett til side.

Skru ovnen på 170 grader, vanlig under- og overvarme. Kle en langpanne med bakepapir. Ha havregryn, frø, salt, kanel og nøtter i en stor bolle. Bland kjapt. Ha så i eplemos og olje og bland alt godt. Fordel så utover langpannen og stek midt i ovnen i ca 40 minutter. Rør innimellom, så alt blir jevnt stekt. Pass på mot slutten, så det ikke blir brent. Skru evt ned varmen litt. Avkjøl blandingen helt før du har i rosiner og kokos. Oppbevares i tett boks.

Kos deg.



**Fresh byggrynssalat med
kikerter og urter**



Det er søndag og sol og lukten av engangsgriller henger tungt over Oslo. Selv er jeg glad i grillmat, men aller best liker jeg tilbehøret. Denne salaten er utrolig frisk og lett, samtidig gjør byggrynet at den metter godt. Anbefales!

Du trenger:

ca 2,5 dl ferdig bløtlagt byggryn, tilberedt etter anvisning på pakken (kan erstattes med bulgur/couscous)

1 rød paprika, i små terninger

1 agurk, skrelt og frø fjernet, i små terninger

1 avocado i terninger

1 boks kikerter, avrent lake og skylt

0,25 rødløk, finhakket

1 håndfull dill, finhakket

1 håndfull persille, finhakket

saft av ca 1 sitron

0,5 dl olivenolje

1 stort fedd hvitløk, finhakket

1 ts malt cummin

1 ts sukker

nykvernet pepper

ca 0,5 ts salt, smak deg frem

Slik gjør du:

Bland sitron, hvitløk, olje, salt, sukker, cummin og olje i en liten skål og sett til side.

Vend resten av ingrediensene i en større bolle og hell over dressingen. Bland godt og sett kjølig til servering.

Kos deg.



Enkle, hjemmelagde energibarar (sukkerfrie)



Det er søndag. Hele helgen har solen strålt og laget gullkanter rundt verden. Men hjemme hos oss har feber forsøkt å sette kjepper i hjulene for helgekosen og tidvis lykkes, må jeg innrømme.

Og som en brakkesjuk selvskader oppsøker jeg sosiale medier for å se på alt jeg IKKE får brukt dagen til.

Ikke skitur, for eksempel.

Og så tenker jeg på alt annet som ikke kan skje akkurat nå:

Det blir ikke vår, akkurat nå.

Det ordner seg ikke, akkurat nå.

Jeg blir ikke tynn, akkurat nå.

Jeg har ikke svarene, akkurat nå.

Jeg blir ikke lykkelig, akkurat nå.

Jeg finner deg ikke, akkurat nå.

Kanskje i morgen.

Eller en annen dag.

Men ikke nå.

Heldigvis er det mye jeg FÅR gjort, akkurat nå. Jeg kan jo kose meg med en supergod og crunchy energibar! For det rakk jeg å lage i helgen og de vil gi mye glede i den travle uken som kommer. ☐

Du trenger:

(15-20 barer, avhengig av størrelse)

120g store havregryn

30g puffa ris eller rice crispies (hvis du ønsker helt sukkerfri bruker du puffa ris)

75g finhakkede mandler (eller andre nøtter)

25g frø (jeg brukte solsikke og gresskar)

130g dadler uten stein, finhakket

50g mørk sjokolade, finhakket (bruk sukkerfri sjokolade om du vil lage uten sukker)

40g rosiner

100g grovt peanøttsmør

90g honning

Slik gjør du:

Kle en kvadratisk form (ca 20×20 eller 22×22 cm) med bakepapir.

Sett ovnen på 180 grader. Kle et stekebrett med bakepapir og legg på havregryn, nøtter og frø. Rist i ovnen i ca 12 minutter til det får en litt gyllen farge. Ta ut av ovnen og avkjøl litt. Ha over i en stor bolle og tilsett dadler, puffa ris, rosiner og sjokolade. Bland raskt.

Smelt honning og peanøttsmør på lav varme i en liten gryte. Når blandingen er flytende heller du den over i bollen og rører det godt sammen med havregrynmiksen. Tipp så alt sammen oppi formen og press det jevnt utover, slik at det blir hardt pakket sammen. Sett formen i fryseren i 20-30 minutter før du

tar den ut og skjærer den i mindre biter. Pakk inn hver bit i feks folie eller matpapir og oppbevar i en tett boks i kjøleskapet klare til å møte verden.

Kos deg.



**Verdens enkleste (og beste)
tomatsaus**



Lørdag! Jeg tilbringer den i Bergen. Byen har gitt meg en kald og våt skulder, men jeg elsker den likevel. Også elsker jeg pizza! I kveld skal du få oppskriften på en superenkel og supergod pizzasaus som lager seg selv i ovnen. Den passer også veldig godt som pastasaus.

Du trenger:

ca to pakker cherrytomater, eller bruk det du har

0,25 rødløk, i skiver

2 fedd hvitløk

2 ss olivenolje

1 ss brunt sukker

litt salt og pepper

litt knust tørket chilli eller chilipulver

Slik gjør du:

Finn frem en ildfast form. Ha i cherrytomater delt i to, hele hvitløksfedd, løk, sukker, krydder og ringle over olje. Sett inn i KALD OVN og skru ovnen på 250 grader. Når ovnen har nådd riktig temperatur, skur du av ovnen og lar formen stå inni ovnen over natta. DU MÅ IKKE ÅPNE DØRA. (Du kan også gjøre dette før du går på jobb om morgenen og la den stå til du kommer hjem).

Neste morgen har du alt innholdet i formen over i en bolle og moser den glatt med stavmikser eller i blender. Smak evt til med litt salt.

Kos deg.

Ideen fikk jeg fra Coop ekstra sine matsider.

**Kremet gulrotsuppe med
appelsin og ingefær**



Det er søndag. Noen søndager er gode. Andre søndager er alle andre vellykka og glade og går hånd i hånd på søndagstur, mens jeg sitter inne og er trøtt og sur. La meg bare si at i dag var en av de mindre gode. Det fine med dårlige dager er at de tar slutt. Det går noen timer og vipps kan man krype under dyna og vente på en ny sjanse. Og det fine med en ny sjanse er at de kommer hele tiden. Det dumme med en ny sjanse er at når man er nedpå, så har man vanskelig for å tro at det blir litt bedre. Da trenger man litt hjelp og trøst. I kveld får du derfor oppskriften på en knallgod og enkel suppe som er perfekt som en enkel middag eller kanskje kveldsmat med noen venner? Så slipper vi i allefall å lure på hva vi skal ha til middag i morgen. ☐

Du trenger:

500 g gulrot (seks til åtte gulrøtter)

4-5 dl vann

1 buljongterning

1 stor eller to små poteter

1 løk

3 centimeter ingefær

1 appelsin

1 boks kokosmelk (ca 4 dl)

salt og pepper

godt brød til servering

Slik gjør du:

Sett ovnen på 180 grader varmluft. Finn frem et stekebrett med bakepapir. Skrell gulrot og potet og del i biter. Skrell løk og del i båter, skrell ingefær og skjær i skiver. Skjær to skiver av appelsinen og fjern skallet. Ha grønnsakene og appelsin på stekebrettet og ringle over ca 3 ss olivenolje. Kvern over litt pepper og strø over litt salt. Bak i ovnen i 20 minutter.



Ha de bakte grønnsakene i en gryte sammen med kokosmelk, 4 dl vann, buljong og saft fra appelsinen du skar av tidligere. Kok opp alt sammen og la småkoke under lokk til grønnsakene er møre (litt avhengig av hvor store bitene er, men ca 15 min).

Kjør suppa glatt med en stavmikser og smak til med salt og pepper.

Kos deg.

Oppskriften er fra NRK mat



Lun høstsalat med ovnsbakt

brokkoli og stekte pølsebiter



Hallo Høsten! Så kom du sannelig svinsende med paraplyen svingende og skjerfet på slep. Jeg tenner lys i vinduet, trekker te OG trekker meg nærmere, fletter fingre med en trygg og varm hånd, slipper kald luft inn på soverommet og tenker ikke så mye på i går eller i morgen. Men jeg tenker litt på hva jeg skal ha til middag. I dag. ☐

Du trenger:

(Nok til to)

Til salaten:

1 moden avocado, i terninger

1 brokkoli, skåret i buketter

8 cherrytomater, delt i to

1 stor søtpotet, skrelt og delt i båter som igjen deles i biter

0,25 rødløk, finhakket

250 g gode pølser, i skiver (jeg brukte lammepølse fra Jakobs)
1 pose blandet salat, eller grønn salat etter ønske
salt
pepper
olivenolje
litt sitronsaft
chilikrydder

Til dressingen:

(raus porsjon, resten sparer du til en annen dag)

1 dl solsikkeolje

4 ss hvitvinseddik

1 stort fedd hvitløk, finhakket

2 ts dijon sennep

0,5 ts salt

nykvernet pepper

0,5 ts sukker

Lag dressingen ved å først piske sammen sennep, sukker, salt, pepper og hvitløk. Tilsett edikk og bland godt. Spe i oljen mens du pisker kraftig.

Slik lager du salaten:

Sett ovnen på 225 grader.

Ha litt olivenolje, salt og pepper på søtpotetbitene. Legg på et stekebrett kledd med bakepapir og bak i ovnen i 12 minutter. I mellomtid blander du brokkoli med litt olivenolje, salt, pepper, litt chilikrydder og ca en ts sitronsaft. Ta ut stekebrettet og legg på brokkoli og halve tomater. Stek videre i 10-15 minutter til eller til brokkoli og søtpotet er møre. Ta ut av ovnen og la avkjøle litt. Stek pølsene gylne i litt

olje i en stekepanne på middels varme.

Legg opp salat og avocado på fat. Ha over søtpotet, tomat, brokkoli, rødløk og pølse. Ringle over litt dressing og KOS DEG.



**Enkle
havrerundstykker**

eltefrie



Det er første påskedag og ferien er på hell. Men vi har hatt det fint! En god blanding av by, sjø, hvile, venner, familie og aktivitet. Til tross for tre travle barn har vi til og med hatt noen hyggelige frokoster! Og til en av dem bakte jeg disse luftige og populære rundstykkene. Utrolig enkelt og veldig godt. Akkurat slik det bør være når man har fri. ☐

Du trenger:

3 dl vann

0,5 ts tørrgjær
330 gram hvetemel

70 g lettkokte havregryn
1 ts salt
1 ss honning

Slik gjør du:

Kvelden før du skal ha disse til frokost, rører du raskt sammen alle ingrediensene i en bolle. Deigen blir temmelig klissete. Dekk bollen med plast og la den heve på kjøkkenbenken natten over.

Neste dag har du raust med mel på et bakepapir og heller deigen utover. Brett deigen på langs med en slikkepott og hendene dine slik at du bretter litt mel inn og over deigen. Nå skal den hvile der i 30 minutter.

Sett så et stekebrett inn i ovnen og sett ovnen på 275 grader vanlig over- og undervarme. Når det er gått en halvtime skrur du ovnen ned til 250, tar det brennhete stekebrettet ut av ovnen. Så deler du deigen i ca 8 emner med en skarp kniv. Prøv å ikke klemme luft ut av deigen. Videre bakser du dem over på brettet etter som du skjærer dem opp. Sett brettet midt i ovnen (OBS husk at det er varmt) og stek rundstykkene i 10 minutter. Avkjøl på rist

Kos deg.



Glutenfrie frøknekebrød med havre og havsalt



Åh, hallo april! Og velkommen vår! Hallo fuglesang og snøkløkker! Og hei til deg lille lysstrime som lister seg inn mellom rullegardin og vinduskarm, vekker unga mine og gjør det umulig å legge dem! Velkommen verandaliv, terrassekos og bare fot! Og god dag, god dag vesle spire ung, lille roseknopp og nye-joggesko-hopp! Denne vinteren ville meg ikke vel, men deg, kjære vår. Deg kan jeg stole på. Du holder alltid det du lover.

Og med vår og lys, kommer overskuddet! Kanskje du skal prøve å bake disse sprø og smakfulle knekkebrødene? ☐

Du trenger:

(ca 16-20 stk, avhengig av størrelse)

0,5 dl linfrø

0,5 dl sesamfrø

0,25 dl gresskarkjerner
0,75 dl solsikkekjerner
2 dl (glutenfri) lettkokte havregryn
1 klype salt
0,5 dl olivenolje
2,5 dl kokende vann

havsalt til å strø over (kan sløyfes, men smaker godt!)

Slik gjør du:

Sett ovnen på 150 grader, vanlig over- og undervarme.

Kle et stekebrett med bakepapir.

Ha alt det tørre i en bakebolle og rør rundt. Tilsett olje og rør igjen. Kok opp vann og hell over det tørre. Bland godt sammen og la stå å svulle i ca 10 minutter. Når du rører nå skal konsistensen være som en litt tykk grøt. Bre blandingen jevnt utover bakepapiret, ca 0,5 cm tykt. Strø over litt havsalt.

Stek midt i ovnen i 70 minutter. La avkjøle helt før du brekker i mindre biter og legger i en tett boks. OBS. De er litt smuldrete fordi de ikke inneholder mel.

Kos deg.



Oppskriften er basert på en jeg fant hos Hembakat.

Luftige hamburgerbrød



I kveld får du oppskriften på enkle, luftige hamburgerbrød som selvfølgelig også er like gode med pålegg. Hiv de du ikke spiser i fryseren. ☐

Du trenger:

(ca 15 stk)

25 g fersk gjær (evt 0,5 pose tørrgjær)

3,5 dl lunkent vann

500 g siktet hvetemel

2 ss olivenolje

1 ts salt

evt pisket egg/melk til pensling

evt sesamfrø til topping

Slik gjør du:

Løs gjæren opp i vannet i en eltebolle. Tilsett så mel, salt og olje og elt deigen i ca 10 minutter. Sett til heving under plast til dobbel størrelse (40-60 minutter). Deigen skal være ganske fuktig.

Del deigen i ganske små emner (15 stk), med mindre du ønsker veldig store hamburgerbrød, og form til runde boller. Legg dem på et stekebrett kledd med bakepapir og trykk dem litt flate.

Sett ovnen på 225 grader

Etterhev under plast i ca 30 min eller til dobbel størrelse før du evt pensler dem og strør over frø.

Stek midt i ovnen i ca 12 minutter eller til de er gylne og har en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist.

Kos deg.



**Enkle pikekyss i rødt, hvitt
og blått!**



Det er dagen før dagen. Jeg har vasket gulv, bakt kake og plukket blomster. Flaggene er funnet frem og jeg skulle gjerne ha skrytt på meg å ha strøket skjorter, men jeg må skammelig innrømme at det er det svigermor som har gjort. (Tusen takk!)

Men pikekyss har jeg laget helt sjæl! Og de skal svigermor få smake i morgen. (Vær så god!) ☐

Du trenger:

4 eggehviter (vær nøye når du skiller plomme og hvite)

2,5 dl sukker

2 ts maisenna

1 ts sitrønsaft

evt rød og blå konditorfarge eller annen farge om du ønsker

Slik gjør du:

Sett ovnen på 100 grader, vanlig over- og undervarme.

Pisk eggehviten til de skummer. Tilsett sukker gradvis, en spiseskje av gangen. Blandingen må piskes i flere minutter. Marengsen skal være blank og stiv. Rør tilslutt inn maisenna og sitron. Hvis du ønsker fargestriper på pikekyssene, må du lage striper med konditorfarge på innsiden av en sprøytepose før du har marengsen i posen. Sprøyt små topper på et stekebrett kledd med bakepapir, de kan stå veldig tett fordi de vil ikke ese ut i ovnen. Stek midt i ovnen i 60 minutter. Sett ovnen på gløtt og la marengsen stå å hvile i minimum en time. Oppbevares i tett boks.

KOS DEG OG GOD 17.MAI! ☐

Soyamarinert salmalaks med mango- og avocadosalat



Til alle sultne, matleie og slitne folk der ute (Og for all del, alle andre også):

Rask, sunn, enkel og sykt digg middag på 1-2-3! Velbekomme! ☐

Til salaten:

(nok til en person)

125 g salmalaks, i tynne skiver

0,5 mango, skivet

0,5 avokado, skivet

ca en halv pose babyleaf-salat, eller annen salat du liker

0,25 agurk, skåret i halvmåner

1 vårløk, skåret i tynne skiver

evt peanøtter eller sesamfrø til topping

hakket koriander, om du har

Marinade/dressing:

0,25 dl soyasaus

2 ts sesamolje eller tahini, som jeg brukte

1 fedd hvitløk, finhakket

ca 7 g ingefær, finhakket

0,25 rød chili, finhakket

2 ss akasiehonning

saft av ca 0,5 lime

Start med marinaden: Ha alle ingrediensen i en liten bolle og rør kjapt sammen. Legg skivet salma i marinaden mens du gjør klar salatingrediensene.

Legg opp salat på fat og fordel laks og marinade over. Avslutt med et dryss nøtter/frø og koriander, om du ønsker. SPIS.

Oppskriften er fra [denne](#) fine bloggen.

Enkle, eltefrie tebriks



Skal jeg fortelle deg en hemmelighet? Sikker? Det er ikke sikkert du er så imponert over meg etterpå, men nå er du advart. Det har seg nemlig slik at Bollefrua, og hennes familie, titt og ofte spiser kjøperundstykker til frokost i helgene. Og vi liker det. Særlig barna. Så fritt frem for ferdigbakst i ny og ne, jeg dømmer ingen.

MEN. Aller best liker jeg hjemmelaget og helst så ferskt som mulig. Så har du tid og krefter, så prøvde du disse supergode frokostbrødene (eller tebriks) som er så enkle at de nesten lager seg selv. Men bare nesten da. ☐

Du trenger:

(ca 8 stk)

4 dl vann, lunkent

12 g fersk gjær (¼ pose tørrgjær)

1 ½ ts salt

1 ½ ss (flytende) honung

3 dl sammalt rug, fin

$\frac{1}{2}$ dl sammalt hvete, grov

5,5 dl siktet hvetemel

solsikke eller gresskarkjerner til pynt

Lag deigen kvelden før. Ha lunkent vann i en bolle og tilsett gjær. Rør rundt og la det stå å godgjøre seg et par minutter. Ha så oppi honning, salt, og det grove melet. Fortsett med det fine melet og rør til du har en halvfast, klissete deig. Dekk bollen med plast og sett i kjøleskap natten over.

Neste morgen har du mel på benken og heller deigen (som nå har hevet seg betraktelig) på benken. Strø over litt mer mel over deigen og kjevle til en leiv på ca 25×55 cm. Brett så deigen på langsiden, så du nå har en leiv som er ca 12,5×55 cm. Skjær deigen i 8 "firkanter" og legg over på et bakepapir. La heve under et rent kjøkkenhåndkle i 30 minutter. Sett et stekebrett i ovnen og en liten ildfast skål med kaldt vann. (Sett vann i bunnen av ovnen). Vannet gir litt damp, som igjen gir sprø skorpe. Skru ovnen på 250 grader.

Når tebriksene er ferdig hevet, pensler du dem med vann og strør over ønskede frø. Ta det brennvarme stekebrettet ut av ovnen og skli bakepapiret med tebriksene forsiktig over på brettet. Stek midt i ovnen i ca 12-15 minutter. Avkjøl på rist. Spis.



**Nydelige
(melkefrie)**

havrecookies



Det er lite som slår et brett med nystekte cookies på en helt vanlig tirsdag!

(Eller hvilken som helst annen dag).

Jeg følte meg litt som en parodi på meg selv da gutta mine kom hjem fra skolen i dag: baby på armen, forkle og et brett med perfekt seige og sprø havrecookies i den andre hånden. Var det noen som sa kvinnedag? ☐

Det som gjør disse kjeksene EKSTRA gode er at de er laget med sitronolje. Den syrlige sitronsmaken harmonerer perfekt med kanelen og rosinene og den nøttete havresmaken. Har du ikke sitronolje kan du bruke vanlig olivenolje og evt tilsette litt revet sitronskall. Men kjeksene blir himla gode uten sitron også. ☐

Du trenger:

(25-30 stk avhengig av størrelse)

100 g rosiner

0,5 dl kokende vann

1 dl olivenolje med sitron

0,5 dl olivenolje

200 g sukker

1 egg

1 ts kanel

1 ts vaniljeekstrakt

0,5 ts natron

en klype salt, ca 0,25 ts

140 g siktet hvetemel

300 g lettkokte havregryn

Bløt opp rosineene i det kokende vannet i 20 minutter (spar på væsken)

Sett ovnen på 180 grader og dekk to stekebrett med bakepapir.

Pisk olje og sukker, du trenger ikke elektrisk visp. Pisk inn egget. Rør så inn væsken fra rosineene, vanilje og kanel. Ha i mel, salt og natron og bland sammen. Rør så inn havregryn og vend tilslutt inn rosineene.

Sett topper av røren på brettene med en spiseskje, ikke for tett, men ca 12 på hvert brett går fint. Stek midt i ovnen i 13-15 minutter, eller til gylne. Avkjøl to minutter på brettet før du har dem over på rist. KOS DEG. ☐



Luftig ciabatta på 1-2-3



Ciabatta er et luftig og kjempe godt italiensk brød, perfekt til sandwich eller som tilbehør til middag, suppe og salat. Det er superlett å bake ciabatta selv, i allefall om du følger Bollefruas enkle oppskrift! ☐



Du trenger:

(6-7 stk)

500 g siktet hvetemel

4,5 dl lunkent vann

2 ts tørrgjær

1,5 ts havsalt

0,5 ts sukker

1-2 ss olivenolje

Ha alle ingrediensene unntatt olivenoljen i en bolle og rør sammen til en tjukk deig. Bruk hendene eller en sleiv til å trekke opp deig fra sidene og brette over mot midten. Dette sørger for fine luftlommer i deigen. Fortsett å gjøre dette

fra alle sidene i omtrent fem minutter. Du vil merke at deigen blir mer smidig og elastisk. Hell over olivenolje og stryk den utover slik at deigen dekkes. Sett til heving under plast i 60 minutter.

Sett ovnen på 200 grader og dekk et stekebrett med bakepapir. Hell godt og bredt med mel på kjøkkenbenken (deigen trenger litt plass) og hell deigen utover melet. Brett forsiktig i to over midten på den lengste siden slik at deigen er like lang, men smalere. Bruk en skarp kniv til å skjære i mindre biter på kortsiden av deigen. Hvor mange du får vil variere ettersom hvor store de er. Baks bitene over på brettet, de kan godt ligge litt tett for de flyter ikke noe særlig ut. Stek midt i ovnen i 15-16 minutter. Brødene er ferdige når de har blitt litt gylne og har en hul lyd når du banker på dem.

Avkjø på rist.

Spis.

