

Tidenes gressløkloff

Luftigste



I dag reiser jeg til Sveits alene med barna. Det som for noen måneder siden føltet som en god idè, kjennes mer sånn ut nå: **HVA HAR JEG GJORT?** Jeg gruer meg.. Her er mine topp 5 bekymringer:

1. At jeg skal bli syk og ikke klare å passe godt nok på barna.
2. At en av gutta (eller enda verre: **begge**) skal bli borte i mengden på flyplassen og at jeg ikke finner de igjen.
3. At jeg skal spise for mye ost.
4. At gutta ikke skal ha det noe fint fordi de ikke kan snakke (noe særlig) engelsk.
5. At jeg skal spise for mye sjokolade.



Fant ingen smooth overgang fra bekymring til brød, men et bilde av gutta OG loffen kan funke?

Luftig gressløklykke!

500 g mel

125 g philadelfiaost med gressløk (du kan bruke din favorittphiladelifia)

50 g fersk gjær

1 ss sukker

1 ts salt

2,5 dl lunkent vann

0,7 dl olivenolje

1 egg (til pensling)

Smuldre gjær i en eltebolle med salt og sukker og ha i lunkent vann. Rør litt rundt. Ha i resten av ingrediensene (minus egget) og elt i 10 minutter. La deigen heve i ca en time. Ha deigen i en stor, smurt brødform (jeg klipper ut bakepapir som jeg legger i bunnen av formen for sikkerhetsskyld). Sett ovnen på 175 grader. La loffen etterheve 30 minutter og pensle med et vispet egg. Stek midt i ovnen i 15 minutter, legg et bakepapir over brødet og stek i 20 minutter til. Hell loffen ut på en rist og avkjøl før du skjærer i det. (Bruk en skarp brødkniv og skjær forsiktig så du ikke klemmer brødet flatt). Deilig med pålegg eller som tilbehør til suppe eller salat.

