

Grovt brytebrød med chevre og soltørket tomat



Det er torsdag, det er januar og utenfor ligger snøen som luftig såpeskum i vinduskarmen. Vi er venner nå, Vinteren og jeg. Han har løftet litt på rullgardinen og jeg har funnet frem ski og ullundertøy. Kanskje er det fordi jeg begynner å bli gammel (OMG), men jeg gidder ikke være så opptatt av alt som kommer. Akkurat nå er det fint som det er. (Hvis du treffer meg når jeg skraper bilen i morgen tidlig, kan det hende jeg sier noe annet. Jeg bare nevner det). Jazz, stearinlys, glohete gryteretter og nybakt brød, det har liksom en ekstra schwung over seg når gradestokken går i kjelleren. Og ekstra godt smaker brødet når du fyller det med kombinasjonen av chevre, soltørket tomat, hvitløk og urter. Da kan du drømme deg bort til sydligere strøk, Spania...Frankrike... **Eller**, hvis du er gammel som meg, bare nyt øyeblikket.



Halvgrovt brytebrød, proppfullt av smak:

3 dl melk eller vann

50 g fersk gjær

2 ss olivenolje

1 egg

2 ts salt

7 dl hvetemel eller spelt

2 dl sammalt hvete, grov

100 g chevre eller tilsvarende ost

8-10 soltørkede tomater i olje, finhakket

2 fedd hvitløk, finhakket

2 ts tørket oregano/basilikum

egg til pensling

Varm væsken til den er godt lunken. Smuldre gjæren i en bakebolle og hell over vann/melk. Ha også i olje, salt og sammenvispet egg. Elt inn mel til en glatt deig. Dekk med plast oghev i 30-60 minutter, eller ca dobbel størrelse. Mens deigen godgjør seg så smuldrer du sammen ost, tomat, hvitløk

og urter og blander godt. Evt ta alt i en foodprosessor. Ta ferdig hevet deig på et bakebord og kjevle til et rektangel. Fordel osteblanding over deigen og rull sammen til en pølse på langs. Skjær i skiver (som om det var skillingsboller) og legg på et bakepapirkledd stekebrett. Legg de gjerne formet som et hjerte. Dekk med plast og etterhev i ca 40 minutter. Forvarm ovnen til 200 grader. Pensle evt med egg før du steker dem nederst i ovnen i 20-25 minutter. Avkjøl på rist.

Takk til Wenche Andersen for flott oppskrift i "Vennefest med Wenche" og takk til fantastiske Trine som ga meg boken. <3

