

# Halvgrovt pestobrød



Det er søndag. Er det virkelig søndag igjen? Hvor blir alle dagene av? Hva gjør jeg med dem? Forsvinner de i rutiner og pliktløp eller får jeg tid til å leve litt også? Hvor mye skal til for at man kjenner at man lever? En klem? En uventet hyggelig samtale? En kopp kaffe? Et plutselig drag av sjøluft mens man haster gjennom byen? Synet av sollyset som treffer havet? Et blikk? Lykken over å legge seg i egen seng etter å ha vært borte noen dager? Eller rett og slett nybakt brød med Rørossmør? Og ikke minst: Skal dette innlegget virkelig bare bestå av retoriske spørsmål...?



Apropo hyggelige ting i en hektisk hverdag: For ikke så lenge siden fikk jeg tilsendt en goodiebag fra [Matbazaren](#). Blandt mye godt lå det et glass med økologisk pesto. Jeg liker vanligvis ikke pesto som ikke er hjemmelaget, men makan! Det er tydeligvis forskjell på slikt! Pestoen fikk være et viktig innslag i dette deilige brødet som smaker nydelig med bare smør, men egner seg også eksepsjonelt godt til søndagsfrokosten eller som sandwich. Melet jeg brukte var av typen økologisk spelt fra Holli mølle og dermed fikk brødet en litt mørkere farge som dessverre gjør at det vakre mønsteret i brødet forsvinner litt. Men smaken var desto mer himmelsk! Ha en god uke! Kjenn at du lever.. ☐

### **Ekstra godt grovbrød:**

(Et lite brød)

#### **Til deigen:**

*3 dl lunkent vann*

*2,25 ts tørrgjær*

*1 ts sukker*

*3,75 dl siktet hvetemel eller spelt*

*2,5 dl sammalt fin hvete eller spelt*

*1 ts salt*

*3 rause ss revet parmesan*

### **Fyll:**

*6-7 ss god pesto på glass eller hjemmelaget (Jeg brukte Pesto Genovese Bio fra Matbazaren)*

Smør en liten brødform (min er 25x12cm) med smeltet smør og sett til side.

Ha vann, gjær, sukker og salt i en eltebolle sammen med det grove melet. Bland inn parmesan. Tilsett det fine melet mens maskinen elter på lav hastighet. Det er viktig at deigen ikke blir tørr, så følg med når den begynner å "slippe bollen". Likeledes kan ikke deigen være for fuktig/klissete fordi den skal kjevles. Virker den for våt tilsetter du en ss mel jevnlig til den samler seg. Etter ca 10 minutter elting, lar du deigen hvile under plast i ca en time.

Ha deigen på en lett melet kjøkkenbenk og elt den raskt sammen. Ha litt mer mel på underlaget (avhengig av hvor klissete deigen din er) og kjevle ut til et avlangt rektangel. La den korte siden være så lang som brødformen du skal bruke. Smør et raust lag med pesto utover deigen og rull den forsiktig opp fra kortsiden til en tett rull. Bruk en skarp kniv til å dele den i to på midten på langs. Tvinn delene sammen som om du tvinnet to tråder.





Legg brødet i formen og la hvile under plast i ca 30 minutter. I mellomtiden forvarmer du ovnen til 175 grader. Når brødet er ferdig hevet, steker du det midt i ovnen i 40 grader. Lirk brødet ut av formen og avkjøl på rist. Spis.





Dette innlegget er skrevet som et ledd i et samarbeid med Matbazaren.