

Ostebrød med pinjekjerner og havsalt



Det nærmer seg helg og på søndag er det jagggu både morsdag og valentines day. Det er ikke så viktig for meg å gjøre en stor greie ut av akkurat sånne dager (som har blitt så sabla kommersielle), men jeg er alltid glad for en anledning til å bake. ☐

Så her har du en oppskrift på et supergodt brød med masse deilig ostesmak som jeg tror kan glede både den ene og den andre. ☐

Du trenger:

Til deigen:

25 g fersk gjær eller 0,5 pose tørrgjær

2 dl lunken melk + 2 dl lunkent vann

$\frac{1}{2}$ dl olivenolje

1 ts havsalt

1 dl rugmel, finmalt

75 g revet hvit cheddarost

7 dl siktet speltmel (kan erstattes med hvete)

Topping:

vann

pinjekjerner

havsalt

ca 0,5 dl revet parmesan

evt sammenvispet egg til pensling av hjertet

Ha alle ingrediensene til deigen i en eltebolle og elt deigen i 10 minutter. Sett til heving under plast i 45 minutter. Ha deigen på benken og kna den raskt sammen. Del deigen i tre deler. Finn frem et stekebrett og dekk den med bakepapir. Rull en rund bolle av den ene delen og legg den midt på brettet. Hvis du ønsker å pynte med feks et hjerte, tar du en liten deigklump og kjevler den ca 1 cm flat og stikker ut ønsket form. Ha litt vann på undersiden av hjerte og lim det på den runde bollen. De to andre deigemnene ruller du til to lange pølser. Riv over parmesan som du klemmer litt inn i deigen. Tvinn de to pølsene sammen til en lang tvinnet remse og legg rundt den runde bollen på brettet. (Få med deg så mye som mulig av den revne parmesanen når du tvinner). Sett en smurt springformkant rundt deigen. (ca 28 cm i diameter) La etterheve under plast i 45 minutter.



Sett ovnen på 225 grader. Pensle brødet med vann og strø over pinjekjerner og havsalt. Pensle hjertet med sammenvispet egg.

Stek nederst i ovnen i 25 minutter.

Sett brødet til avkjøling på rist og skjær forsiktig rundt kanten for å løsne springformen. SPIS.

