

Rosmarinbrød



250 g hvedemel
250 g speltmel
4 dl vand
10 g gær
1 spsk salt, groft
1 spsk sukker eller honning
3 spsk hørfrø, kan udelades
2 spsk tørret rosmarin, kan udelades *)
Rosmarin kviste, til pynt

Opløs gæren i vand og rør mel, honning, salt og hørfrø i og rør dejen et en ensartet konsistens. Dejen skal nu koldhæve overdækket i mindst 12 timer.

Vend dejen i mel, og lav 2 aflange flute, og læg dem på bagepapir. Skal nu efterhæve i 2 timer. Brødene pensles med olivenolie og drysses med salt *). Læg rosmarinkviste oven på brødet. Bag dine brød ved 250° i 18-20 minutter på nederst rist i ovnen. Brødene tages ud, lad dem hvile på en bagerist.

Variation *)

Hvis du gerne vil have et brød med en sprød skorpe, så udlad og pensle brødet med olivenolie. Så kan du brække af det færdige brød i stedet for at skiveskære det. Det betyder, at du er nød til at komme rosmarinen direkte i brøddejen.

Kilde: Inspireret af Price Inviterer på DR1, opskrift af Anne-Grethe Bjarup Riis
11.11.2013