

Oppskrift

## Vridd urte- og hvitløkskrans



1

Varm melk til 37 °C, ha i bakebolle og bland inn gjær, mel, honning, egg og 500 g hvetemel. Kjør deigen smidig i kjøkkenmaskin, 4-5 minutter, tilsett 2 ss smør og kjør noen minutter til. Hvis deigen fortsatt er klissete, tilsett gradvis litt mer mel, til

deigen er fast, men samtidig smidig og myk.

2

Dekk til og la heve til dobbel størrelse.

3

Bland resten av smøret med parmesan, presset hvitløk og urter.

4

Slå ned deigen og ha den på lett melet benk. Kjevle til ca. 30 x 45 cm stort rektangel og fordel smøret over det hele.

5

Rull fra langsiden, til en pølse, rull så tett som mulig. Klem skjøten litt sammen ved enden og legg pølsa med skjøten ned. Bruk en skarp kniv og del pølsa på langs nesten helt opp, la være igjen noen cm som holder den fortsatt sammen. Vri slik at snittedelene snus opp, slik at de syntes. Kryss nå delene over hverandre, som en

flette, slik at det nå er en lang vridd pølse. «Knyt» sammen, som en kjempestor kanelbolle og løft over på bakepapir på et bakebrett. Dekk til og la heve i 45 minutter

## 6

Forvarm ovn til 180 °C. Bak i 30-40 minutter, til gyllen. Pensle med litt smør og legg på rist.

## Produkter i denne oppskriften

Egg 30 ML Frittg 8x30 Stk 15,12kg Enh



## Ingredienser

Melk	2 dl
Tørrgjær	1 ts
Honning	2 ss
Prior Egg	3 stk

Hvetemel	500 g
Salt	1 ts
Meierismør, romtemperert	150 g
Hvitløksfedd	4 stk
Parmesan, finrevet	0,5 dl
Basilikum, finhakket	1 dl
Timianblader, finhakket	3 ss
Salvie, finhakket	2 ss