

Oppskrift

Pull-apart-hvitløksbrød med urter



1

Varm opp vann med sukker til 37 °C. Smuldre i gjær, ha i mel og kjør deigen i bakemaskin til smidig. Dekk til og la stå 30 minutter. Tilsett salt og kjør noen minutter. Dekk til og la heve til dobbel størrelse.

2

Riv eller press hvitløk og finhakk urter. Bland det godt med mykt smør.

3

Kjevle ut deig på melet benk til rektangel, ca. 50 x 30 cm.

4

Fordel nesten alt hvitløkssmøret ut over det hele, la være igjen et par ss til pensling til slutt. Kutt ut «striper» på 5-6 cm fra kortsiden, rull og plasser rullene i en smurt springform, ca. 21-22 cm.

5

Forvarm ovn til 180 °C. Sett springformen på et bakepapir på et stekebrett i tilfelle «smør-lekkasje», og bak brødet i 40-45 minutter, til gyllent. Pensle med resten av smøret og stek i 5 min ekstra. Avkjøl på rist.

Ingredienser

Hvetemel

750 g

Hvitløkssmør

Vann	4 dl
Sukker	1 ts
Fersk gjær	20 g
Salt	2 ts
Olivenolje	5 ss

Hvitløkssmør

Meierismør, romtemperert	200 g
Hvitløksfedd	4 stk

Urter, som f. eks persille og basilikum