

Chilibröd med ostsmak (ca 4 st)

50 g jäst
5 dl vatten
0,5 dl olja
3 dl riven stark ost
3 chili
2 tsk salt
Ca 13 dl vetemjöl

- Smula jästen i degbunken.
- Häll över ljummet vattnet och rör om så att jästen löser sig.
- Tillsätt olja och osten.
- Skölj och kärna ur och strimla chilin.
- Rör ner chili, salt och nästan allt vetemjöl. Arbeta till en smidig deg.
- Låt jäsa övertäckt ca 40 min,
- Ta upp den lösa degen på bakkbordet och arbeta den med lätt hand med resten av mjölet.
- Dela degen i 4 delar. Rulla ut varje del till ett långt smalt bröd. Skåra varje längd på ett par ställen.
- Låt jäsa utan bakduk ca 30 min,
- Grädda bröden i 250° C, ca 15 min.
- Låt dem svalna på galler. Servera till soppa eller sallad.

