

Brytbröd med ost (4 bröd)

50 g	jäst
2 dl	ljummen mjölk
2 dl	ljummet vatten
50 g	rumsvarmt margarin
1,5 tsk	salt
2 dl	finriven ost
$\frac{1}{2}$ dl	finhackad persilja och basilika
ca 11 dl	vetemjöl

Pensling

Mjök

Garnering

1 dl finriven ost

- Smula ner jästen i en degbunke och tillsätt mjölken och vattnet. Rör tills jästen är upplöst.
- Klicka ner margarinet. Tillsätt saltet, osten och de färska kryddorna.
- Blanda ner mjölet och arbeta till en blank och smidig deg. Låg degen vila under bakduk ca 40 min.
- Stjälp upp och knåda degen på ett mjölat bakbord. Dela den i fyra bitar och forma till släta plåtlånga längder.
- Lyft över längderna på en bakpapperslädd plåt. Dela varje längd i 8 bitar med en mjölad kniv utan att sedan sära dem åt.
- Ställ att jäsa i ca 30 min. sätt ugnen på 225° C.
- Pensla de färdigjästa längderna med mjök. Strö över osten. Grädda mitt i ugnen i 10-12 min.

