

Madbrød med hvidløgskrydderi

Tilberedningstid
24 timer

Antal personer
3 madbrød

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

- 750g hvedemel (gerne økologisk)
- 600ml vand
- 200g aktiv og ung surdej
- 20g salt
- 25g smør
- Hvidløgskrydderi
- Olivenolie til pensling

Fremgangsmåde

Bland mel, vand og surdej sammen

Ælt det sammen indtil alle melklumper er væk og dejen har en ensartet masse

Efter 30 minutter tilsættes salt og smør.

Dejen æltes nu indtil den slipper skålen eller bordet og til den har en glinsende overflade

Kom den nu over i en boks med låg, hvor der skal laves 3-4 foldninger før den kommer i køleskabet til næste dag.

Næste dag

Tænd ovnen 240°C alm ovn.

Hæld dejen ud på et melrystet bord

Brud en dejskære til at fordele dejen i 3 lige store portioner.

Spænd dejen op, så den holder sig selv. *Du kan se hvordan i videoen på instagram*

Pensel med olie og drys med hvidløgskrydderi

Bag i 20-25 minutter til overfladen er gyldenbryn



TIP



Fremgangsmåden kan ses på Instagram
annasfavoritter