

Lone Z's lækre madbrød



25 gr gær
1 liter koldt vand
1 ½ spsk salt
1 spsk sukker
1 kg hvedemel
Jomfruolivenolie
Frisk rosmarin
Havsalt
Evt. hvidløg

Det brød, Lone bagte til os, var stænket med olie, hvori krydderier og hvidløg var iblandet og havde trukket lidt. Smagte skidegodt!

Opløs gæren i vandet. Tilsæt salt og sukker og rør til det er opløst

Hæld lidt mel i ad gangen og rør med en stor grydeske. Dejen skal skille fra skålen og være sej at røre rundt.

Dæk skålen til med cellofan og stil den i køleskabet natten over (eller fra morgen til aften)

Beklæd bradepande med bagepapir og hæld dejen ud i den. Tryk dejen jævnt ud over hele bradepanden.

Stenk olivenolie henover og drys med rosmarin.

Bag brødet i en varm oven på 225 gr i ca. 30 min til det er gyldent.

Brødet køler af og skæres ud i store kvadrater. Drys med havsalt.

Opskriften passer til en hel ovnbradepande.

Velbekomme !

<https://ullerup.org/opskrifter/>