# Italiensk parmesanbrød

### Ingredienser




♥ 5 dl hvetemel
♥ 1,5 dl ferskrevet parmesanost
♥ 2 ts tørrgjær
♥ 1 ts sukker
♥ 1 ts salt
♥ 2,5 dl lunkent vann
♥ 2 ss olivenolje

Utbaking og pynt:
♥ ca. 1 dl hvetemel (se tips)
♥ 1 ss olivenolje
♥ 2 dl ferskrevet parmesanost

### Fremgangsmåte

Bland hvetemel, ferskrevet parmesanost, tørrgjær og sukker i en bolle. Rør deretter inn saltet.

Bland vann og olivenolje og ha dette i bollen med det tørre.

Elt deigen i ca. 5 minutter i kjøkkenmaskin med eltekrok. Deigen skal være temmelig løs i konsistensen.

Dekk til bollen med et kjøkkenhåndkle og la deigen heve lunt i 1 time.

Når deigen har hevet ferdig, har du først litt ekstra mel i bollen og bruker en slikkepott til å løsen deigen fra kantene av bollen. Vend rundt på deigen med slikkepotten og innarbeid nok mel til at deigen blir såpass fast at den holder

fasongen (men den skal fortsatt være litt klissete).

Finn frem en stekeplate og dekk den med bakepapir.

Ha litt olje på hendene når du tar i deigen. Del deigen raskt i to deler, og form dem til små, avlange brød som tvinnes lett, og legges på bakeplaten. Det er bare sjarmerende dersom brødene blir litt skjeve.

Pensle over brødene med olivenolje og dekk dem med masse ferskrevet parmesanost. Press osten godt inn langs sidene og på toppen av brødene.

La brødene heve i 20 minutter.

Stek parmesanbrødene midt i ovnen ved 200°C i ca. 30 minutter. Brødene skal være gylne på toppen.

### Tips

♥ For å få den rette myke, men samtidig luftige konsistensen på brødene, bør du ikke bruke for mye hvetemel. Det er ikke meningen at deigen skal knas med hendene som en vanlig brøddeig. Denne deigen blir mye løsere og skal bare være fast nok til at den kan formes til brød som holder fasongen.

♥ Parmesanbrødene smaker aller best samme dag de er laget. Oppbevar dem innpakket i plast. Jeg fryser gjerne ned parmesanbrød og varmer dem raskt opp igjen før servering, så smaker de helt som ferske igjen.

♥ Bruk gode råvarer. Jeg bruker extra virgin olivenolje av god kvalitet i disse brødene.

♥ Det aller viktigste for å få god smak på parmesanbrødene er selvsagt å bruke en skikkelig god parmesanost! Bruk parmesan fra Parmareggio!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/italiensk-parmesanbrod