Stablebrød med ramsløk og ost

Ingredienser



♥ 50 g smør
♥ 2 dl vann
♥ 2 dl melk
♥ 25 g gjær
♥ 1 ts sukker
♥ 1 ts flaksalt
♥ 650 g hvetemel

Fyll:
♥ 2 dl ramsløkpuré (se tips)
♥ 200 g revet mozzarellla

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Tilsett vann og melk og varm opp blandingen forsiktig til den er lunken (fingervarm, dvs. knapt 37°C). Løs opp gjæren i væsken og tilsett sukkeret. La blandingen stå og gjære i 10 minutter.

Bland salt med hvetemelet og ha dette i bollen. Elt deigen sammen til den blir god og smidig – bruk gjerne kjøkkenmaskin med eltekrok. La deigen heve lunt i 1 time.

Kjevle ut deigen til et rektangel på ca. 30 x 40 cm. Bre over ramsløkpuré. Dryss over mozzarella.

Skjær leiven opp i 5 striper på langs og legg dem oppå hverandre, så du får en lang, smal deigkake i 5 lag med fyll mellom. Skjær den lange stabelen opp i 6 bunker.

Smør en brødform som rommer 2 liter og legg bakepapir i bunnen. Sett bunkene med deiglapper etter hverandre i brødformen med snittflaten vendene opp. Etterhev brødet i 30 minutter.

Stek brødet midt i ovnen ved 200°C i ca. 45 minutter, til det er gyllent og gjennomstekt (se tips).

Imens kan du lage Ramsløkmajones:
Ramsløkmajones lager du enkelt ved å røre majones sammen med ramsløkpuré (smak deg frem til ønsket mengde), og eventuelt en klype flaksalt.

Hvelv det ferdigstekte brødet ut av formen og server det nystekt!

Tips

♥ Jeg har her brukt **hjemmelaget ramsløkpuré**, men det går like fint å bruke ferdigkjøpt.

♥ Dersom du synes at brødet begynner å bli for mørkt på toppen før det er ferdig stekt, kan du dekke over det med et stykke aluminiumsfolie på slutten av steketiden.

♥ Som all gjærbakst, smaker dette brødet aller best nystekt. Det går fint å fryse rester du måtte få til overs.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/stablebrod-med-ramslok-og-ost