

## Ítalskt brauð

Ofnhiti 210°C

5 dl vatn (u.þ.b. 37°C)

2 dl ylvolg mjólk

8 tsk þurrger

1 msk sykur

8 msk olía

1 ½ msk hvítlaukssalt

1 – 1 ½ msk oregano

hveiti eftir þörfum

sólþurkaðir tómatar og e.t.v. ólífur.

### Aðferð

1. Setjið þurrgerið og sykurinn saman við vatnið og mjólkina og látið freyða um stund.
2. Látið hvítlaukssalt, oregano og olíu saman við blönduna.
3. Setjið hveiti úti, byrjið á c.a. 6 dl og bætið svo við þar til deigið er orðið mátulega þykkt. (á að vera fremur lint).
4. Hnoðið deigið þar til það er slétt og sprungulaust.
5. Látið deigið lyfta sér undir rökum klút í u.þ.b. 30 mínútur.
6. Sláið deigið niður, látið tómatu og ólífur saman við. Hnoðið vel.
7. Búið til aflangt brauð, smyrjið með eggjum, eða mjólk og bakið í um 20 mínútur.