

Aflöng kryddbrauð með pepperóni og osti

Ofnhiti 225°C undir og yfirhiti eða 210 °C blástur

2 ½ dl volgt vatn

1 ½ msk þurrger

2 tsk sykur

5 dl hveiti

3 msk matarolía

1 tsk basil

1 tsk oreganó

1 tsk hvítlaukssalt

7 sneiðar pepperóni

1 dl rifinn ostur

Aðferð:

1. Mælið vatn og látið í skál
2. Setjið oreganó, basil, hvítlaukssalt, matarolíu og hveiti saman við.
3. Hrærið saman með sleif og hnoðið svo saman á borði þar til deigið er slétt og sprungulaust.
4. Látið deigið hefast í 15-30 mínútur (eftir því hvað tími gefst til).
5. Sláið deigið niður (loft) og blandið osti og pepperóni vel saman við. Hnoðið.
6. Skiptið deiginu í tvo hluta og mótið tvö aflöng brauð
7. Hrærið saman egg og vatn og penslið brauðin.
8. Bakið í miðjum ofni í 15 – 20 mínútur

ATH: gott að láta líka hefast á plötunni í 30 mín ef tími er til.