

Brauðstangir

Ofnhiti 180°C

2 dl heitt vatn (u.þ.b 37°C)

2 tsk þurrger

2 tsk sykur

2 msk matarolía

1 ½ tsk salt

2 tsk oregano

4 - 5 dl. hveiti

Hvítlauksolía til penslunar

Aðferð

1. Mælið vatn og setjið þurrger og sykur saman við. Látið freyða um stund.
2. Látið matarolíu, salt, oregano og hveiti saman við og hrærið vel saman.
3. Látið deigið lyfta sér undir rökum klút í u.þ.b. 10 mín (lengur ef tími gefst til)
4. Sláið deigið niður (taka loftið úr) og hnoðið vel upp í því
5. Takið bút og bút úr deiginu og mótið úr því stangir eða fletjið út og skerið niður eftir að búið er að baka.
6. Raðið brauðstöngunum á pappírsklædda bökunarplötu og penslið með hvítlauksolíu.
7. Bakið í miðjum ofni í 8-10 mínútur.