

Ostaslaufur

Ofnhiti 200°C blástur annars 225°C

3 dl vatn

2 tsk þurrger

1 tsk sykur

8 ½ dl hveiti

4 msk olía

1 ½ tsk. salt

150 gr. smurostur eða rifinn brauðostur

Egg til að pennsla með og birki eða sesamfræ til að strá yfir.

Aðferð

1. Leysið þurrgerið upp í vel volgu vatni (37 C), stráðið sykrinum yfir og látið freyða um stund.
2. Setjið hveiti, olíu og salt saman við, sláið létt saman og hnoðið síðan á borði með höndunum.
3. Látið deigið lyfta sér á hlýjum stað í u.þ.b. 30 mín.
4. Sláið deigið niður og skiptið því fjóra jafna hluta, fletjið hvorn hluta út í aflangan ferhyrning, skiptið honum í fjóra hluta.
5. Smyrjið eða dreifið osti á tvo hluta (ath: hlutarnir þetta fer eftir því hvað slaufurnar eiga að vera stórar).
6. Leggið hina hlutana yfir og klemmið vel saman svo osturinn renni ekki úr
7. Snúið upp á ostaslaufurnar (til að fá snúning á þær miðjar) og raðið þeim á pappírsklædda plötu
8. Penslið með eggi og stráðið birki eða sesamfræjum ofan á
9. Látið slaufurnar lyfta sér á hlýjum stað í 20 mín og bakið í næstneðstu rim í ofni í 8 – 10 mínútur

Höf: Áslaug Traustadóttir

