



Brytbröd med vitlökssmör

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **150 min** Portioner: **16**



Detta är ett laktosfritt brytbröd, perfekt för den med känslig mage!



INGREDIENSER

- 2,5 dl laktosfri mjölk
- 2 tsk socker
- 7 g aktiv torrjäst
- 3 msk vegetabilisk olja
- 1 ägg
- 1 tsk salt
- 400 g mjöl
- 1 ägg till pensling
- 2 msk laktosfritt smör, smält
- 1 vitlöksklyfta, riven
- 1 msk persilja (fryst eller färsk)

GÖR SÅ HÄR

1

I en liten skål, värm upp mjölken genom att mikra den i ca 45 sekunder. Blanda i jästen och sockret och låt stå i 10 minuter tills jästen aktiveras. Tillsätt sedan oljan, saltet och ett ägg. Blanda med en gaffel till en slät vätska.

2

Tillsätt vätskan till mjölet och blanda tills en grov deg bildas. Ta ut degen på ett mjölat yta och börja knåda tills en jämn och elastisk deg formas, cirka 8-10 minuter. Om du använder en köksmaskin, knåda med en degkrok i 1 minut på låg hastighet, byt sedan till medelhastighet och knåda i 4 minuter till.

3

Ta ut degen från skålen. Smörj skålen med olja och lägg tillbaka degen. Täck med plastfolie eller handduk och låt jäsa 1,5 timmar på en varm plats tills degen tredubblats i storlek. Förvärm ugnen till 180°C.

4

Ta ut degen på en mjölad yta och dela den i 16 lika stora delar. Du kan väga delarna för att få dem exakt lika stora, men det är också okej att höfta. Rulla till bollar och placera dem i en välsmord valfri bakform, ca 2 cm ifrån varandra. Täck med en kökshandduk och låt dem jäsa en gång till i 30 minuter.

5

Pensla bollarna med ett uppvispat ägg och grädda i ca 20 minuter eller tills de är gyllene. Smält under tiden 1 msk smör tillsammans med pressad vitlök och tillsätt sedan persiljan.

6

När bullarna är klara, pensla dem med vitlöksmörblandningen.