BAKA

Brytbröd med vitlökssmör

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

150

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.