

Brød med gedeostfyld og lakrids- og dadeldressing

Kort beskrivelse af retten:	Luftigt kurdisk madbrød, som er velegnet til krydrede retter		
Antal personer:	8-10		
Ingredienser <i>Brød</i> 7-8 dl luncent vand 10 g økologisk gær 700 g økologisk hvedemel 300 g groft durummel 2 tsk. fennikelpulver 2 tsk. stjerneanispulver 1 dl luncent vand 2 spsk. salt 1 rulle røget gedeost 5 springløg, fintsnittet Neutral olie til stegning <i>Dressing</i> 250 g tørrede økologiske dadler 2 spsk. lakridsirup 1 dl olie ½ rød chili 1 liter vand 5 dl yoghurtnaturel	Grillmetode:	Direkte	
	Grilltemperatur:	185-200° C	
	Kernetemperatur:		
	Udstyr:	GBS® Støbejernswok, GBS® Støbejernspande eller Bagesten Blender	
	Forberedelsestid:	45 min.	
	Tilberedningstid:	15 min.	
	Samlet tid:	60 min.	
	Sværhedsgrad (nem/middel/svær):	Middel	
I køkkenet	<p><i>Brød</i> Opløs gæren i luncent vand. Kom mel i, og rør dejen sammen, indtil dejen er uden klumper og slipper kanten af skålen. Opløs salt i 1 dl lunken vand. Tilføj saltopløsningen til dejen, og rør det hele sammen, indtil dejen atter slipper siderne på skålen.</p> <p>Stil dejen til hævnning i skålen tildækket med et fugtigt viskestykke i 30 min.</p> <p>Drys lidt mel på bordet, og rul dejen ud til en pandekage á 1 centimeters tykkelse. Smør gedeost på den ene halvdel af pandekagen, og drys friskhakket springløg over. Fold dejen sammen til en halvmåne. Luk kanten godt til med en gaffel.</p> <p><i>Dressing</i> Skyl chilien, og hak den i grove stykker.</p> <p>Efter grillning: Blend den grillede, reducerede dadel-lakridsirup til alle klumper er væk, og afkøl den. Bland siruppen med yoghurt, og smag til med salt og peber.</p>		

Ved grillen	<p><i>Dressing</i> Klargør grillen til direkte, middelhøj varme, og sæt wokken i GBS®-risten, og varm den godt op. Hæld olie i wokken, og steg dadlerne hårdt af. Tilsæt lakridssirup, vand og chili, og lad det koge ind til det halve.</p> <p><i>Brød</i> Klargør grillen til direkte, middelhøj varme. Sæt panden i GBS®-risten, og varm den godt op. Hæld olie på panden, og bag brødet gyldent på begge sider.</p> <p>(Ved brug af bagesten: Klargør grillen til indirekte, middelhøj varme og læg bagestenen på risten. Bag brødet på bagepladen)</p>
Tips	Lad dejen hvile i 10 min. efter den er foldet sammen. Det gør brødet endnu luftigere. Server brødet med dressing til – eller som madbrød til en hovedret.