

HVITLØKSBAGUETTER: (6 stk.)

- Et deilig tilbehør til lasagne, supper, salater og forskjellige gryteretter

DEIG:

Ingredienser:

1 kg spelt, emmer eller dala landhvete
(bruk gjerne finmalt mel, evt. siktet mel, eller en blanding)

7,5 dl vann

2 ts mineralsalt

1 ts tørrgjær eller ¼ pk fersk gjær

Framgangsmåte:

- Bland alt det tørre. Bruker du fersk gjær, løses den opp i vannet.
- Tilsett vannet, 24-30 grader er en fin temperatur.
(Ønsker du å langtidsheve over natten, kan du gjerne bruke helt kaldt vann)
- Hev til cirka dobbel størrelse (2-3 timer, tiden avhenger noe av vanntemperaturen)
- Lag hvitløkssmøret (se oppskrift lenger ned)
- Del deigen i 6 like store deler. Form disse som pølser, litt kortere enn stekebrettet.
- Trykk pølsene litt flate, og fordel hvitløkssmøret på hver av disse leivene.
- Brett kantene innover, legg langsiden litt over hverandre, og kleb dem godt sammen, slik at ikke smøret renner ut ved steking.
- Kle to stekebrett med bakepapir, og legg baguettene på stekebrettene med brettet ned.
- Dryss evt. litt mel over til pynt. Om du lager pyntekutt i baguetten, vær da oppmerksom på at smøret har lett for å renne ut om det er dype kutt.
- La de etterheve i cirka 1,5 time, og stek ett brett av gangen på 230 grader i cirka 20 minutter.



HVITLØKSMØR:

Ingredienser:

300 g mykt smør

6 fedd hvitløk eller 1,5 kinesisk hvitløk, fint raspet / kuttet.

1,5 ts mineralsalt

¾ ts pepper

1,5 dl finkuttet frisk basilikum eller persille

- Alle ingrediensene blandes godt sammen.



Hvitløksbaguettene tåler godt å fryses, men smaker da best, om du varmer dem opp litt i ovnen før servering. Hvitløkssmøret passer veldig godt også til bakt potet.

☺ Enjoy