

Pestobrød

1 stort eller 2 små

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Rør gæren ud i koldt vand i en stor skål. Tilsæt de øvrige ingredienser - de våde dele først - og ælt dejen godt igennem. Sæt dejen til hævnings i mindst 2 timer. Slå dejen ned og form den til et rundt brød. Læg brødet til hævnings på en bageplade i 1 time. Pensl med olie og drys med groft salt. Skær et kryds i brødet. Brødet bages ved 200 grader i ca. 40 minutter.

Tips: Dejen kan stilles til hævnings natten over i køleskabet.

Ingredienser

25 g gær
½ liter vand
2 æg
1 glas grøn pesto (130 g)
4 spsk. olie
2 tsk. salt
peber
600 g mel

Evt. groft salt til pynt

Variationer

Brug rød pesto i stedet for grøn.