

Fladbrød med chili og parmesan

4 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Opløs gæren i vandet. Tilsæt honning, salt, grahamsmel og mel og ælt dejen. Tilsæt evt. mere mel til dejen lige akkurat kan slippe fingrene. Lad dejen hæve til dobbelt størrelse.

Del dejen i 4 dele og rul hver del ud til et fladt, ovalt brød, der er ca. 20 cm langt. Læg brødene på bageplade med bagepapir.

Lad brødene hæve i 15 minutter. Pensl dem med olie og drys med en blanding af parmesan, sesamfrø og chiliflager.

Lad atter brødene hæve, mens ovnen varmer op til 250 grader og bag dem i ca. 10 minutter til de er gyldenbrune.

Ingredienser

25 g gær

1½ dl lunkent vand

2 tsk. honning

1 tsk. salt

100 g grahamsmel

150 g mel

Pensling: 2 tsk. rapsolie

Pynt:

25 g fintrevet parmesan

3 tsk. sesamfrø

1 tsk. chiliflager