



Velegnet til madpakken

Ingredienser

Madbrød:

25 g smør

1½ dl koldt vand

1½ dl mælk

25 g gær

1 tsk. sukker

1 tsk. salt

150 g groft rugmel

300 g hvedemel

Fyld:

1 rød peberfrugt

1 løg

200 g kogt skinke i tern eller strimler

1 tsk. oregano

Salt

Peber

200 g revet ost

Beskrivelse

Smelt smørret i en gryde. Tag gryden af varmen og tilsæt vand og mælk.

Hæld blandingen i en skål og rør gæren ud. Tilsæt sukker, salt groft rugmel og hvedemel. Rør dejen sammen og lad den hæve tildækket et lunt sted i ca. 1 time.

Skær peberfrugten og løg i tern. Rist ternene på en pande ved jævn varme under omrøring i ca. 3 min. Lad blandingen køle af på panden. Tilsæt skinke, oregano, salt og peber og rør rundt.

Drys hvedemel på bordet og kom dejen ud herpå og ælt godt igennem. Del dejen i 8 boller og rul dem flade (ca. 17 cm i diameter).

Læg 3 spsk. fyld på halvdelen af hvert stykke. Drys med revet ost på fyldet.

Fold dejstykkerne sammen til halvmåner og tryk kanterne sammen en gaffel. Læg dem på en bageplade og pensl med vand eller mælk. Bag madbrødene midt i ovnen i ca. 20 min. ved 200 grader.