Ostebriks



Ingredienser

♥ 50 g gjær
♥ 3 dl melk
♥ 3 dl vann
♥ 1 ss sukker
♥ 1 egg
♥ 50 g smør
♥ 1 ts salt
♥ 850 g hvetemel
♥ 150 g revet ost (f eks cheddar eller Jarlsberg, se tips)

Pynt:
♥ 1 egg
♥ 100 g revet ost (f eks cheddar eller Jarlsberg, se tips)

Fremgangsmåte

Gjærdeig med ost:
Smuldre gjæren i en bolle. Varm opp melk og vann til blandingen blir lunken. Hell væsken i bollen og rør til gjæren løser seg opp. Tilsett sukkeret og la deigen stå og smågjære i 15 minutter.

Rør så inn lett sammenpisket egg, smeltet smør og salt.

Tilsett hvetemelet og elt deigen smidig i kjøkkenmaskin.

Først etter det tilsettes revet ost (jeg brukte her cheddar, men andre varianter gulost kan også brukes, se tips). Elt osten bare lett inn i deigen (se tips). Dekk til deigen og la den heve lunt i 1 time.

Utbaking og steking:
Ha deigen på lett melet bakebord. Del den i to og klapp hver del til en tykk, flat firkant (elt og klem minst mulig for å bevare luftigheten i deigen). Skjær hver firkant i 6 firkantede biter.

Juster fasongen på firkantene lett med hendene og legg dem så på bakepapirdekkede stekeplater.

Pensle over rundstykkene med sammenpisket egg og ha på rikelig med revet ost (ja, rikelig! □□).

Etterhev i 30 minutter.

Stek ostebriksene midt i ovnen ved 220°C i 15 - 20 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Elt deigen godt *før* du tilsetter revet ost. Etter at osten er tilsatt, bør deigen bare knas lett sammen. Dette for at ikke osten skal smelte og gå i oppløsning i deigen.

♥ Som sagt, jeg liker å bruke gulost med litt kraftig smak, men alle varianter av gulost kan brukes. I tillegg til cheddar og Jarlsberg, kan du bruke vellagret Sveitser, Edamer, Emmentaler, Gruyere, Ridderost, Port Salut eller en god Gouda - eller en blanding. Personlig synes jeg at vanlig, norsk gulost (type Norvegia) blir litt for mildt, men det er selvfølgelig ikke noe i veien for å bruke det heller. Å lage Ostebriks er en super måte å bruke opp osterester på!

♥ Ostebriks er supre å fryse og tiner raskt. Veldig kjekt å har på lager! □□

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ostebriks