Brød med feta, oliven og soltørkede tomater



Ingredienser

- ♥ 200 g hvetemel
- ♥ 2 ts bakepulver
- ♥ 1 ts salt
- ♥ 4 egg
- ♥ 0,5 dl olivenolje
- ♥ 1 dl gresk yoghurt
- ♥ 1 neve fersk timian
- ♥ 50 g gulost (se tips)
- ♥ 150 g fetaost
- ♥ 50 g sorte oliven
- ♥ 100 g soltørkede tomater (i olje, se tips)

Fremgangsmåte

Bland mel, bakepulver og salt i en bolle.

I en annen bolle piskes egg, olivenolje og gresk yoghurt lett sammen. Bland inn fint hakket timian.

Ha dette så i bollen med det tørre og vend forsiktig rundt med en slikkepott til deigen er blandet (rør minst mulig, se tips).

Vend inn revet gulost, smuldret feta, grovt hakkede oliven og hakkede soltørkede tomater (uten olje).

Ha deigen i en liten, smurt brødform (som rommer 1 liter), som har bakepapir i bunnen.

Jevn til overflaten og stek brødet midt i ovnen ved 180°C i 50 - 60 minutter, til det er gyllent og gjennomstekt.

La brødet avkjøles før det deles i skiver.

Tips

♥ Det er om å gjøre å røre minst mulig i denne deigen her, ellers blir brødet tungt og kompakt. Det er meningen å kun vende forsiktig rundt med en slikkepott til deigen er akkurat blandet sammen, ikke mer. Bruk for all del ikke elektrisk mikser, men rør kun forsiktig for hånd.

♥ Jeg bruker soltørkede tomater på glass som ligger i olje. 100 gram er vekt uten olje, men det gjør ikke noe om du får med deg litt av oljen, så du trenger ikke å tørke av tomatbitene.

♥ Bruk gulost med ekstra god smak, slik som edamer, cheddar, sveitser eller lignende.

♥ Dette brødet holder seg saftig i flere dager. Pakk det godt inn i plast og oppbevar det gjerne i kjøleskapet. Brødet er også fint å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brod-med-feta-oliven-og-soltorkede-tomater