

Italienske madbrød (ca. 20 stk.)

Dej:

25 g gær
2 dl lunkent vand
2 dl (200 g) A-38 0,2% cheasy
1½ spsk. (25 g) olivenolie
2 tsk. (10 g) sukker
1 tsk. (5 g) salt
45 gr. havre- eller hvedeklid (1 dl)
ca. ~~400~~₂₀₀ g pizzamel

Ca 300 g Hvid hvede

Tomatfyld:

60 g løg i fine tern
75 g koncentreret tomatpuré (konservesdåse)
150 g hakkede tomater fra dåse (ikke for meget væske)
1 tsk. (5 g) salt
2 tsk. (3 g) oregano
1 spsk. (15 g) olivenolie
50 g revet ost 20+

Gæren udrøres i lunkent vand/A-38 og de øvrige ingredienser tilsættes. Dejen æltes godt igennem til den er smidig. Lad dejen hæve tildækket et lunt sted i ca. 1 time.

Dejen slås ned og formes til 20 boller. Hver bolle rulle tyndt ud til en cirkel (ca. 8 cm i diameter)

Alle ingredienser til fyldet på nær osten røres sammen. Fyldet fordeles på brødene. Fyldet skal helt ud til kanten, drys til slut med revet ost. Efterhæver i 15 min. og bages midt i ovnen ved 200 grader i ca. 12-15 min.

Småretter - I

