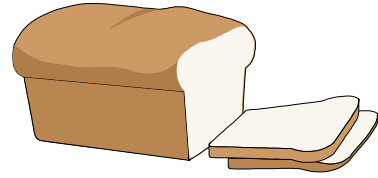


FESTBRÖD FRÅN GREKLAND

100 g jäst
1 l vatten
2 msk salt
4 ägg
2 dl olja, helst olivolja
3-3,5 l vetemjöl (1,8-2,1 kg)



Smula jästen i en bunke. Häll på vattnet (37°) och rör om. Tillsätt ägg, salt och olja. Vispa kraftigt.

Tillsätt 3 l vetemjöl på en gång. Arbeta degen mycket kraftigt. Tillsätt ev ytterligare något vetemjöl, så att degen blir fast och smidig.

Låt degen jäsa i bunken ca 60 minuter.

Olja en långpanna, 30x40 cm. (Bakplåtspapper går lika bra)

Arbeta degen på mjölat bakbord. Dela den i 6 delar. Arbeta varje del väl och forma till släta bröd. Lägg dem i långpannan. Pensla olja mellan bröden så går det lätt att sära dem efter gräddningen. Strö litet mjöl över bröden.

Låt jäsa 40-60 minuter på varm plats.

Skåra bröden med rakblad eller vass kniv alldeles före gräddningen.

Grädda i 225° omkring 30 min.

Allt om Mat nr 12, 1981

Jag brukar göra 1/2 sats i en mindre ugnform. Det räcker lagom till lite grekiska festorgier då och då.

Fest för Per Ohlin 20 september 1997. Serverat med tzatziki. / Inger S