

# Slik lager du Flettebrød med pesto

Her har vi brukt Deigemne grovbrød EPD 4917027



Deigemnet kjevles flatt. Pensle nederste delen med vann og smør pesto på resten. Dryss revet ost på pestoen.



Rulles deretter sammen til en pølse.



Klippes med saks i 45 graders vinkel nesten helt gjennom. Pass på å klippe med like mellomrom. Dra "stykkene" litt ut på hver side. Dryss på revet ost på før steking.

## Heve og stekeinstruks

Heves i cirka 45 minutter på 37°C med tilført fuktighet. Uten heveskap, heves brødet i romtemperatur 3-5 timer (avhenger av romtemperatur) tildekket med plast for å unngå uttøking. Heves til cirka dobbel størrelse. Stekes i forvarmet ovn 230°C. Tilfør fuktighet i 30 sekunder, eller kaste vann på den varme sideveggen i ovnsrommet rett før døren stenges. Senk temperaturen til 180-190°C. Stek brødet i cirka 25-35 minutter.

Utmerket  
tilbehørsbrød!