

## TOSCANSK LANDBRØD MED SOLTØRKEDE TOMATER

(2 små brød)

### Deig:

50 g gjær

2 - 3 dl vann

en klunk olje (bruk oljen fra de soltørkede tomatene)

5 dl hvetemel (+ 5 dl durumhvetemel, totalt 10 dl)

1 ss tørket oregano

(+ litt salt)

### Fyll:

1 glass soltørkede tomater, hakket

3 fedd hvitløk, finhakkete

1 ss oregano

en neve basilikumblader, hakket

litt flaksalt

### Slik gjør du:

Bland alt de tørre ingrediensene til deigen først. Tilsett vann og olje og kna deigen godt. Settes til heving i ca ½ time. Imens tilbereder du fyllet; bland sammen tomater, hvitløk, oregano og hakket basilikum. Del deigen i to og kjevle til to avlange emner. Legg fyllet på midten og rull brødet sammen som en rullekake. Snu brødene så de ligger med skjøten ned – hev i 15 - 20 min. Pensle med olje, (framdeles fra tomatene), og strø over litt flaksalt. Stekes på 225 grader i ca 25 min.

Bon appetit!