



Baguetter med grekisk yogurt

Jonny · 2025-07-06



Förberedelsetid

Ca 60 min med jäsning

Svårt

lätt lagat

Portioner

2 Baguetter

Description

Det är fredag och vi tänkte att vi skulle ha lite mysig mat att äta efter jobbet, istället för tacos.

Jag köpte ett paket pulled pork på Willys och behövde bara några baguetter att fylla.

Dessa är enkla, smakar otroligt gott och det är ett kort recept som ger dig 2 baguetter. Du kan dubbla det om du vill.

Jag fick också tag på en baguetteplåt, så jag var såklart tvungen att testa detta. De blev riktigt fina i formen och kommer definitivt att användas igen!

Ingredienser

- 2 dl mjölk
- 25 g jäst för matbröd
- 2 msk grekisk yoghurt
- 0.5 tsk salt
- 50 g tinat smör
- 7 - 8 dl mjöl
- ---- pensling ----
- Vatten

Instruktioner

1. Grädda mitt i ugnen på 220 g i ca 15-20 minuter.
2. Häll mjölk i en ugnsskål och smula jästen i den.
3. Tillsätt hälften av mjölet, grekisk yoghurt och salt och blanda ihop detta.
4. Tillsätt sedan resten av mjölet och lite smör tills allt är väl blandat.
5. Blanda degen väl tills den lossnar från kanten på skålen och låt den jäsa i cirka 40 minuter.
6. Dela degen i 2 bitar och kavla ut dem till långa korvar.
7. Låt jäsa på plåten ca 15 min. och pensla med lite vatten innan gräddning.
8. Riv sen pulled pork och skär upp salladen fyll på med vitlökssås eller andra godsaker medan de är ljumma och njut.