Vitlöksbröd med örter (ciabatta)

Jonny · 2024-07-20

Förberedelsetid

30 minuter

Svårt

lätt lagat

Portioner

som tilltugg

Description

Härom kvällen tittade jag på Jamie Olivers program, 30 minutes meal, det som föll mig i smaken på dagens program var ett vitlöksbröd, där örter och vitlök gnuggades in i brödet. Då vi har utländska gäster på middag, är tanken att först ska göra något svensk, men med italienska rötter hos maken faller middagsvalet sedan på italiensk. Vitlöksbrödet är ett bra komplement till pastan och salladen.

Ingredienser

- **1** färdigbakad ciabatta
- olivolja
- **3 - 4** pressade vitlöksklyftor
- örter; jag tar persilja, timjan och rosmarin
- salt
- peppar

Instruktioner

1. Jag börjar med att lägga brödet på ett blött bakplåtspapper, Jag ringlar sedan olivolja över hela brödet innan jag försiktigt skär ett snitt mitt i brödet, utan att skära igenom, därefter skär jag likadant skivor i brödet (men att allt fortfarande sitter ihop).
2. Sedan tar jag en skär örterna och lägger den i en hög på skärbrädan, pressar över vitlök, saltar och pepprar.
3. Avslutningsvis häller jag på lite olivolja på örterna och kryddorna och blandar ihop det. Örterna och kryddorna gnider jag sedan in i brödet ordentligt så det kommer in mellan skivorna och i skärorna på brödet.
4. jag lägger sedan ytterligare ett över för att brödet inte ska bakas utan istället bara värmas och fortfarande vara mjukt inuti.
5. Ugnen ställer jag på 200 grader och med ett blött bakplåtspapper låter jag det sedan stå inne 15-20 minuter. Det är riktigt dekorativt att ställa fram hela brödet på bordet och låta var och en bryta av sin egen brödbit.
6. Tips! Det går att byta brödsort, jag har även testat att göra vitlöksbrödet på ett Focaccia som då har örter redan i brödet, vilket ger ett underbart resultat.