

Vitlöksbröd

Det här läckra vitlöksbrödet är krispigt på ytan och mjukt på insidan.

16 bröd som delas i 32 halvor.



Ingredienser

Bröd

- 280 g (ca 6 dl) mandelmjöl - väg alltid för bästa resultat
- 1,5 dl fiberhusk
- 4 tsk bakpulver
- 2 tsk salt
- 2 msk solrosfrön (eller sesamfrö)
- 6 äggvitor
- 4 tsk vitvinsvinäger
- 5 dl kokande vatten

Vitlökssmör med persilja:

- 200 g rumstempererat smör
- 2 vitlöksklyftor
- 4 msk finhackad färsk persilja
- 1 tsk salt

Gör så här:

1. **Sätt ugnen på 175 grader.**
2. Ta fram 2 plåtar och lägg på bakplåtspapper.
3. Blanda samman de torra ingredienserna till brödet i en bunke.
4. Koka upp vattnet.
5. Dela äggvitorna från gulorna och lägg i en annan bunke.
(Gulorna kan du lägga i en kopp och göra omelett eller bearnaisesås av en annan dag.)
6. Häll vinägern i äggvitan och vispa kort ihop några sekunder.

7. Elvispa ner äggvitan och det varma vattnet i torrvarorna till en fast smet, ca 30 sekunder på full fart.

Degen blir en klump som sitter på visparna men som är lätt att få bort och sen trycka ihop till en fin degklump.

8. Stjälp upp degen och dela i 16 bitar.

9. Rulla varje bit till en ca 12 cm lång "korv" och lägg 8 bitar på varje plåt. Brödet flerdubblar sin storlek under gräddningen så lägg inte för tätt.

4. **Grädda längst ner i ugnen ca 40-45 minuter.** De är färdiga när de låter ihåliga när man knackar lätt på dem.

5. Under tiden bröden gräddas kan du göra vitlökssmöret.

6. Låt bröden kallna när de är färdiga och dela dem sedan på längden. Bred på vitlökssmöret.

7. **Höj värmen på ugnen till 225 grader och grädda bröden i 10-15 minuter** tills de är gyllenbruna.