

Nan Brød

Mandag 20. januar 2014

Ingredienser

8 gr. tørgær eller 2/3 pk. alm.
gær
2 spsk. sukker
2 dl. varmt vand
1 pisket æg
3 spsk. mælk
2 tsk. salt
500 gr. hvedemel
50 gr. smeltet smør

Fremgangsmåde

I en stor skål, opløses gær i lunkent vand.

Rør sukker, mælk, æg, salt, smør og nok mel til at dejen bliver blød.

Ælt i 6 til 8 minutter på et let melet overflade, eller indtil dejen er helt glat.

Placer dejen i en velsmurt skål og dæk skålen med en fugtig klud. Lad dejen hæve indtil dejen er fordoblet i volumen.

Del dejen i 12 til 14 stykker med en skarp kniv. Rul stykkerne til kugler, og lad dem hæve igen.

Mens dejen hæver, forvarmes grillen til høj.

Pres kuglerne helt flade (ca. 3-5 mm tykke) og pensel dem med rigeligt olie (Drys evt. de flade stykker dej med tørret oregano og lidt salt).

Læg de flade dejstykker på en rist og sæt dem ind under grillen i 2-3 minutter eller indtil de har en let gylden farve. Pensel den anden side og sæt dem tilbage under grillen i endnu 3-4 minutter.