

Oppskrift

Bacon- og parmesan-pull-apart-brød



1

Varm opp vann til 37 °C og ha i en bakebolle med gjær, honning og mel. Kjør til smidig deig, 5-6 minutter. Dekk til og la stå 30 minutter.

2

Tilsett salt og nesten all parmesanen (ta av et par ss) og kjør 3-4 minutter til.

3

Form til ball og legg i oljet bakebolle, dekk til og la heve til dobbel størrelse.

4

Forvarm ovn til 200 °C. Hakk og stek bacon og smelt smør. Bland sammen i en stor bolle med hvitløk og urter.

5

Del deigen i 3-4 emner og rull hvert emne til en pølse, litt tykkere enn en tommelfinger. Del i små, litt avlange biter og ha i bollen med baconblandingen. Rør rundt, slik at alle de små bitene blir dekket av smør, bacon og urter. Ha alt over i en liten langpanne og fordel slik at de ikke ligger så mye oppå hverandre, men de skal

ligge tett. La heve i 10-20 minutter.

6

Dryss over finrevet parmesan og stek i 10-15 minutter, til lett gylne.

Produkter i denne oppskriften

Bacon u/Svor Skivet Pk



Bacon Ternet 2kg Pk



Ingredienser

Vann

3,5 dl

Tørrgjær

2 ts

Honning	1 ss
Hvetemel	600 g
Olivenolje	2 ss
Salt	1 ts
Parmesan	100 g
Meierismør	100 g
Gilde Bacon skivet eller ternet	150 g
Hvitløksfedd, presset	3 stk
Salvie, finhakket	2 ss
Timian, finhakket	2 ss