

Oppskrift

## Kuvertbrød med bacon



1

Smuldre gjær i melet, tilsett salt og rør inn vannet til godt blandet.

Dekk til med plast og la heve i 1,5 time.

## 2

Fukt hendene og brett deigen over seg selv 5-6 ganger. Start langs ytterkanten av bollen og fold deigen inn over midten slik at du hjelper deigen å forme et godt glutennett. La heve ca. 1 time til.

## 3

Sprøstek bacon og gjenta foldingen en gang til, da med bacon som foldes inn i deigen.

Hev videre slik at deigen hever i 3 timer til sammen.

## 4

Sett ovnen på 225 °C. Ha deigen ut på en melet arbeidsflate og del i små emner.

Deigen er ganske løs, så bruk en deigspade og godt med mel.

Legg over på et stekebrett dekket med bakepapir.

Del baconskivene i mindre biter og legg en på toppen av hvert kuvertbrød. Stek i ovnen i 15-20 minutter.

## Produkter i denne oppskriften

## Bacon u/Svor Skivet Pk



## Bacon Ternet 2kg Pk



## Ingredienser

### Deig

Hvetemel	650 g
----------	-------

Gjær	25 g
------	------

Salt	5 g
------	-----

Vann	5 dl
------	------

### Bacon

Gilde Bacon ternet	100 g
--------------------	-------

Gilde bacon skivet	6-8 skiver
--------------------	------------