

EGYPTISKT BRÖD (AISH BALADI)

8 st. Tillagningstid 3 h, varav 30 min aktiv och 2,5 h jäsningsstid.

Ingredienser:

2,5 dl varmt vatten

ca 6 dl (fullkorns-) vetemjöl

0,5 msk torrjäst

2 tsk socker

0,5 msk salt

0,5 msk olja

Värm vattnet till den temperatur som rekommenderas på torrjästförpackningen. Blanda jäst och socker med det varma vattnet. Låt stå under en kökshandduk i 10 minuter. Tillsätt hälften av mjölet till vattenblandningen och låt ligga under handduk i 30 minuter. Tillsätt salt, olja och resten av mjölet till degen. Arbeta degen tills den är elastisk (ca 10 minuter). Låt degen jäsa under handduken tills den har fördubblats (ca 1 timme).

Lägg degen på bordet och bearbeta den en stund. Dela den i 8 delar. Rulla delarna till runda bullar och kavla ut dem med mjöl på ett separat bakplåtspapper till ungefär en halv centimeters tjocklek. Låt jäsa i 30 minuter. Värm under tiden ugnen till 250 grader. Grädda bröden på en varm pizzasten eller uppvärmd plåt tills de sväller och får färg, ca 6–7 minuter. Servera avsvalnade med till exempel hummus.