



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

NO-KNEAD MADBRØD MED GRILLET ZUCCHINI



NO-KNEED MADBRØD MED GRILLET ZUCCHINI

10 stk.

INGREDIENSER:

Dej

4 dl vand

5g gær

1,5 tsk. groft salt

3 spsk. Monini olivenolie

1 spsk. Tørsleffs rugsur

550g manitoba hvedemel

Fyld

300g Paradiso grillet zucchini

10 stk. timian kviste

10 spsk. Monini olivenolie

100g parmesan

TILBEREDNING:

Rør vand, gær, salt og olivenolie sammen. Bland rugsur og hvedemel og tilsæt det til væsken indtil konsistens af havregrød. Sættes på køl til næste dag (gerne to dage).

Sæt 10 flade dejklatter på en bradepande med våde hænder. Fordel zucchini, timian, olivenolie og revet parmesan over.

Bages 18 minutter ved 250°C.