

Parmesanstykker

15 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

300 g fuldkornsmel

4 dl kærnemælk

25 g gær

3 dl vand

50 g parmesan

1 tsk. salt

600 g mel

Beskrivelse

Rør fuldkornsmel og kærnemælk sammen i en skål og lad det stå på køkkenbordet i ca. en halv time. Riv parmesanen. Rør gæren ud i det lune vand og hæld det i dejen sammen med salt og 2/3 af parmesanen. Rør det sammen og tilsæt mel, til dejen kan æltes uden at hænge for meget i fingrene. Lad dejen hæve i ca. 1 time. Rul dejen ud til et rektangel og skær det i 15 stykker, som stilles på bagepladen. Lad stykkerne hæve i en time, pensl med vand og drys med det sidste parmesan. Bag dem i ovnen ved 200 grader i ca. 20 minutter.