

# Bålbrød med tangpestofyld



# Bålbrød med tangpestofyld

De her brød er virkelig god turmad, for ingredienserne er lette at gøre klar og tage med, så de bare skal samles og bages på bålet. Det er jo egentlig en variation over snobrød, men her bages fyldet med, og så bliver de tilberedt på rist i stedet for pind, hvilket altså øger chancen for et gennembagt brød, der ikke er brændt. Selvfølgelig kan det dekonstrueres og laves som snobrød i stedet, så fylder du bare pesto i efterfølgende.

## Sådan gør du

Opløs gæren i vand og tilsæt olie og salt før du tilføjer mel lidt ad gangen. Dejen må ikke være for våd, så vil den volde problemer, når du skal samle den ved bålet. Ælt dejen godt og lad den hæve en time.

Blend alle ingredienser til pestoen og smag til med salt og syre. Det gør ikke noget, hvis nødderne stadig knaser lidt.

Når bålet er klart laves brødene ved at tage en portion dej i hænderne og strække den, til man har et rundt fladbrød. Læg en skefuld pesto på den ene halvdel af dejen, men ikke helt ud til kanterne, for så er det svært at lukke. Fold dejen sammen om fyldet og klem hele vejen rundt. Hvis dejen er lidt tør, så den ikke vil lukke sammen, kan man fugte den lidt i kanten. Læg brødene på en bålrist over gløder og vend dem flere gange undervejs indtil de er gyldne.

## Det skal du bruge

### Til bålbrød

- 250 g hvedemel
- 200 g grahamsmel
- 25 g gær
- 3 dl vand
- 1 tsk salt
- 1 spsk olie

### Til pesto

- 100 g frisk søsalat
- 1 dl olivenolie
- 20 g parmesan eller anden fast ost
- 1 fed hvidløg
- 20 g ristede, afskallede hasselnødder
- Saft og skal fra ½ citron
- ½ tsk honning