

# Deep Pan Brød - med Hvidløg og Rosmarin

Deep Pan Brød med en touch af Rosmarin og Hvidløg. Og det bedste ved det hele er at det her Deep Pan Brød er færdig fra start til slut på under 60 minutter. Så står du i den situation hvor der kommer uventet gæster eller har glemt at handle brød til grillmaden så kan den her hurtig brød opskrift varmt anbefales.

## Deep Pan Brød på under 60 minutter

Portioner:

4-6 personer.

Forberedelsestid:

15 min.

Tilberedningstid

max 45 min.

### Ingredienser til Deep Pan Brød

- 1 dl lunken vand
- 1 dl lunken mælk
- 1/2 pk gær
- 1 tsk [Steak Seasoner](#)
- 1 tsk sukker
- 1 tsk tørret rosmarin
- 1/2 dl græsk yoghurt naturel
- 250g hvedemel
- 100g grahamsmel
- 1 spsk. olivenolie

### Til topping efter grillning til pynt og smag

- lidt olivenolie
- lidt flage eller kokkesalt

- [Steak Seasoner](#) efter smag
- lidt tørret rosmarin

## Fremgangsmåde sådan laver du en lækker Deep Pan brød

### I køkken

1. Kom vand, mælk og sukker i en skål og rør gær heri.
2. Tilsæt salt, rosmarin, yoghurt, grahamsmel og hvedemel. Rør let rundt i skålen og tilsæt olien som det sidste. Rør det hele sammen til en let klistret dej.
3. Vend dejen ud på et stykke bagepapir, fugt fingrene og bred dejen ud til en cirkel - ca 20 cm i diameter og 2-3 cm højt. Klitrer dejen for meget, så fugt fingrene yderligere et par gange undervejs. Når brødet er pænt og glat drysses lidt Steak Seasoner henover.
4. Rids brødet næsten igennem med en skarp kniv, så der dannes 8 trekanter, så de kan brækkes fra hinanden, når brødet er bagt.





## Ved grillen

1. Sæt brødet i en kold grill og tænd på 225 °C. Ved indirekte varme. Jeg har brugt min [Napoleon Prestige Pro 500\\*](#)
2. Bag brødet i ca 20 til 30 minutter, til overfladen er gylden og brødet er gennembagt.
3. Til sidst pensler du brødet med en omgang olie og dryser groft salt, tørrede rosmarin og lidt Steak Seasoner hen over og stiller Brødet tilbage i grillen for yderlige 5 minutter ved eftervarmen i grillen.
4. Server brødet lunt.







### **Deep Pan Brød Tip**

Lad dit friskbagt brød køle lidt ned, i mindst 15 minutter. Inden servering.

Og ønsker du en kraftig hvidløgssmag kan du presse 2 fed hvidløg med i dejen. Du skal dog være ops på de bliver jævnt fordelt...

### **LISTE OVER UDSTYR JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER:**

- Danish BBQ - Steak Sasoner: [Steak-Out.dk](https://steak-out.dk)\*
- Napoleon Prestige Pro 500: [Homeshop.dk](https://homeshop.dk)\*
- Napoleon Skærebræt med Kokkekniv: [Homeshop.dk](https://homeshop.dk)\*
- Napoleon Støbejernspande: [Homeshop.dk](https://homeshop.dk)\*
- Napoleon Marinade skåle: [Homeshop.dk](https://homeshop.dk)\*
- DJI Osmo Mobile 3 Combo: [Computersalg.dk](https://computersalg.dk)\*

“Alle links markeret med \* er affiliate links / eller affilierede links

**(reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).**