

Jarl & Jettes opskriftkort

Oliven madbrød

Jeg har mange gode venner og heldigvis for det, men jeg ser dem ikke så meget som jeg egentlig burde gøre. Nogle af dem er fra Korsør og netop Korsør er der en lille eksklusiv forening der kalder sig "Foreningen af gamle Korsørdrenge" som jeg er stolt af at tilhøre, vi er vel cirka 50 medlemmer med påhæng. De mødes en gang om året til hyggeligt samvær, hvor de udveksler begivenheder siden sidst og får et godt måltid samt drikker "rød sodavand" eller lig. Jeg har været med et par gange men har for det meste måtte aflyse. Jeg er jo oprindelig ikke fra Korsør, men har opholdt mig meget i byen da jeg på et tidspunkt kendte en pige som jeg frekventerede i nogle år, jeg fik så nogle bekendtskaber som jeg siden har prøvet at holde fast i. klik ind på www.Korsordrenge.dk og se hjemmesiden.

500 gr. hvedemel og 500 gr. Durum blandes, hvorpå der røres 25 gr. gær ud i 6 dl. lunkent vand, tilsæt så 2 dl. yoghurt og en stor sjat god olivenolie, 200 gr. sorte oliven som du udstener og derefter hakker og kommer lidt salt i, det bliver en meget våd dej. Lad den hæve til dobbelt størrelse et lunt sted. Pensl en bradepande med olivenolie og fordel dejen i et tyndt lag, brug eventuelt en bradepande til.

Prik brødet tæt med en gaffel, skær det evt. ud i firkanter med en klejnespore, pensl med olivenolie, drys med rigeligt groft salt og lad det hæve til dobbelt størrelse igen.

Bag det så ved 250 grader i ca. 20 min.

Jarl & Jettes opskriftkort

