

Himbasha (Etiopien) Stort festbrød



12 personer

Tilberedningstid: 2 timer og 30 minutter

INGREDIENSER

800 g hvedemel
200 g grahamsmel
2 tsk tørgær
1 tsk salt
100 g sukker
1 tsk kardemomme
2 tsk sesamfrø
5 dl lunkent vand
4 spsk god olie

Pensling: 1 sammenpisket æg

Drysses evt. med sesamfrø

SÅDAN GØR DU

- Bland hvedemel, grahamsmel, tørgær, salt, sukker, kardemomme og sesamfrø og tilsæt lunkent vand og olie. Ælt i 5-10 minutter til dejen er blød og jævn og slipper skålens kanter.

Lad dejen hæve tildækket til dobbelt størrelse.

- Slå dejen ned. Læg bagepapir på en bageplade og lav et stort, rundt og fladt brød, der fylder det meste af pladen. Lad dejen hvile i 5 minutter og stræk dejen i form igen. Tildæk pladen og lad brødet hvile i 30 minutter.
- Varm ovnen op til 200 grader. Skær et mønster i brødet med en skarp kniv - for eksempel det traditionelle hjul (se foto). Pensl med æg og drys evt. med sesamfrø. Bag ved 200 grader i 20-25 minutter til brødet er gyldent.