

Traditionelt løgbrød fra Sydtyskland

Dej:

250 g Hvedemel
½ pakke tørgær
50 ml lunken vand
100 ml mælk
¼ tsk sukker
2 spsk Olivenolie
1 tsk salt



Løgfylld:

1 kg løg
2 spsk olivenolie
125 g god bacon
200 g cremefraiche
2 æg
100 g revet ost fx parmesan
Sort peber
Paprika

Løgbrød er et traditionelt brød i det sydtyske køkken og er velegnet til enhver sæson. Det kombineres ofte med et godt glas tør hvidvin som Riesling.

En traditionel variant består af en tynd gærdej og en løgblanding. Den cremede blanding består af tre fjerdedele løg og en fjerdedel bacon. Ingredienserne er altså løg, æg, creme fraiche, bacon og kommen. Løgene svitses med bacon i en gryde, indtil de er gennemsigtige. Herefter blandes de resterende ingredienser med løg og bacon til en masse, som fordeles jævnt på en tyndt rullet dej i en rund form og sættes i ovnen. Når løgbrødet er gyldenbrunt efter ca 40 minutter, er den klar til at spise.

