

Knuder med soltørret tomat (12 store boller)

25 g gær
2½ dl lunkent vand
1 spsk olie
1 tsk salt
1 spsk tørret basilikum
3 spsk finthakkede tørrede tomater
1 fed knust hvidløg
250 g hvid hvede (eller anden fuldkornsmel)
Ca. 200 g hvedemel

1. Udrør gæren med lunkent vand og tilsæt olie, æg, salt, basilikum, tomater, hvidløg og halvdelen af melet. Slå dejen godt sammen og ælt færdig med mere mel, til den er blød og smidig. Hold igen på hvedemelet så dejen ikke bliver for tør.
2. Dæk dejen til og lad den hæve ca. 1 time til dobbelt størrelse.
3. Tril 12 pølser og bind dem til knuder eller form 12 boller af dejen.
4. Efterhæv ca. 20 minutter.
5. Brødene pensles med sammenpisket æg og bages ved 220 grader i ca. 15 minutter.