



OPPSKRIFT: PESTOKRINGLE

Sveip for å se
Maggi Gausel
sin oppskrift!

Dette trenger du til ett brød:

- 1 kg siktet spelt
- 1 pk. tørrgjær
- 1 ts salt
- 2 ss sukker (sukkeret blir spist opp av gjæren i løpet av hevingen)
- 6 dl melk
- 2-3 ss fibersirup eller annen
- sirup
- 1 egg til pensling
- havsalt
- 50 g parmesan eller annen ost
- grønn pesto



kirkemiddag

Slik gjør du:

- Bland alt det tørre i kjøkkenmaskinen.
- Tilsett lunken melk.
- La kjøkkenmaskinen gå på middels styrke til alt er blandet. Er det fortsatt litt klissete, tilsetter du litt mel til deigen slipper bollen.
- La maskinen gå på høy styrke i 5 minutter, til du får en smidig deig som settes et lunt sted med klede over. La deigen heve i ca. 1 time.

Utbaking og steking

- Deigen deles i tre like store emner og kjevles ut i tre sirkler.
- Ha pesto og parmesan på sirkel nr. 1 og 2, og legg de oppå hverandre.
- Når den tredje sirkelen (kun deig) er lagt på, setter du et melkeglass med lett trykk i midten av sirkelen og skjærer 16 streker fra glasset og ut mot kanten, som om du skal lage «kronblader» i en blomst.
- Tvinn hver av de 16 delene tre omganger (annenhver med og mot klokka) og legg så to og to inntil hverandre, så det blir en -stjerne. Klem sammen endene.
- Kransen etterheves i 30 minutter. Pensle med egg og strø over litt havsalt før den stekes på 225 grader i ca. 16–17 minutter.
- Legg gjerne et matpapir over kransen mot slutten av steketiden for at den ikke skal bli brent. Det avhenger av hvordan nettopp din ovn steker.



Oppskrift, fremgangsmåte
og bilder er utarbeidet av
Maggi Gausel.

**Sveip for å se hennes tips
til denne oppskriften!**





Tips til kirkemiddagen: denne kringla kan også lages med ketsjup, ost og skinke med tørket oregano. Da vil det kunne være et måltid i seg selv.

Maggi Gausel



**se mer på
kirkemiddag.no**