

Sommer ved Sundet

OPSKRIFT PÅ SNOBRØD

Det skal du bruge:

25 g smør
¼ liter mælk/kærnemælk/tykmælk
25 g gær
2 tsk sukker
¾ tsk salt
400 g hvedemel



Fremgangsmåde:

1. Smelt smørret i en gryde, og tilsæt mælken. Hæld blandingen i en skål, og rør gæren ud heri.

2. Tilsæt mel, sukker og salt lidt ad gangen, og ælt dejen godt sammen. Lad den hæve i en tildækket skål et lunt sted i cirka en time.

3. Drys lidt mel på bordet, og ælt dejen igennem. Del den i seks stykker, og rul hvert stykke til en lang pølse.

4. Sno dejen omkring en pind, og bag over gløderne i cirka 10 minutter, til brødet er gyldent og gennembagt.

5. Nyd snobrødet alene eller med smør, syltetøj eller chokolade.

