

Opskrift – Snobrød

Ingredienser:

10 gr. gær, 4 dl vand, 1 spsk. olie, 2 tsk. salt, 1 tsk. sukker, 650 gr. hvedemel, skål, grydeske, bål, snobrødspinde

Fremgangsmåde:

1. Opløs gær i mælk, tilsæt olie, salt og sukker og ælt dejen med mel - til den slipper bordet. Dejen skal være fast. Opbevar den koldt, indtil den skal bruges.
2. Du kan også tilsætte chokoladeknapper, kanel eller rulle den i sukker, inden du bager den.
3. Det er en god idé at give børnene en lille bolle, som bliver rullet tynd og derefter sno den lang på pinden. Så tager det ikke så lang tid at bage den.
4. Bag dem ikke for tæt på gløderne i ca. 20-30 minutter – alt efter størrelsen.