

Snobrødsdej

Opskrift til 10-12 snobrød

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

1-2 timers hævetid

Samlet tid

2 timer

Ingredienser

- 50 g gær
- 5 dl mælk
- 60 g smør
- 1,5 spsk. sukker
- 1,5 tsk. salt
- 600 g hvedemel
- 200 g grahamsmel

Sådan gør du

1. Smuldr gær ned i en skål (jeg bruger en røremaskine)
2. Lun smør og mælk, enten i en gryde eller i mikrobølgeovnen. Det skal kun blive lunkent, og ikke varmt. Kom det ned til gæret. For at undgå at mælken bliver for varm, varmer jeg som regel kun halvedelen af mælken sammen med smør og blander det så efterfølgende med den sidste halvdel kolde mælk.
3. Rør gæret ud her i og tilsæt så salt og sukker.
4. Rør melet i og ælt godt i 8 minutters tid, til dejen slipper skålens kanter.
5. Kom en opklippet frysepose hen over skålen samt et viskestykke og lad dejen hæve i 1-2 timer. 1 time er nok, men skal I først lave snobrødene på bålet lidt senere, kan det også hæve lidt længere. Hvis det hæver for lang tid, kan det få en ret gæret lugt og smag. Så undgå at dejen står meget længere.