

Soda bread



Retningslinjer for brødet:

- Alle i gruppen skal lave deres eget brød
- Brødene i gruppen skal være forskellige
- I må højst putte to forskellige smagsgivere i brødet

Skriv herunder, hvad du vil putte i dit brød:

Skriv, hvordan du vil forberede dit fyld inden, det puttes i brødet

Soda bread



Det skal du bruge

- 125 g grahamsmel
- 125 g hvedemel
- 1/2 tsk. salt
- 1/2 tsk. natron
- 1/2 æg
- 2 dl kærnemælk
- Det fyld, du vil have i

Sådan gør du:

1. Forvarm ovnen til 220 grader
2. Vask hænder
3. Forbered dit fyld
4. Bland grahamsmel, hvedemel, salt og natron i en skål
5. Rør det sammen med en grydeske
6. Lav en fordybning i midten af skålen
7. Slå ægget ud i en lille skål og pisk det sammen med en gaffel.
8. Bland halvdelen af ægget sammen med kærnemælk og giv den anden halvdel til et gruppemedlem
9. Pisk æg, kærnemælk og fyld sammen
10. Hæld det i melblandingen under omrøring. Dejen skal være blød lidt klistret
11. Hæld dejen ud på en bageplade beklædt med bagepapir, og form den til et brød.
Det skal være cirka 4 centimeter høj. Der kan være to brød på 1 bageplade
12. Skær et dybt kors i midten af brødet og put eventuelt fyld på toppen
13. Bag det i 10 minutter. Skru herefter ovnens varme ned på 200 grader og bag det yderligere 20 minutter. Brødet skal lyde hult, når man banker det på bunden.