

Det perfekte Snobrød til familiehygge ved bål!

Weekenden står foran døren og den skal være i familiens tegn, men man ved ikke hvad man skal fortage sig... Her har du en lille hurtig og meget nem opskrift på Snobrød. Som også kan lave på farten.



Ingredienser til 6 personer

- 15 gram Gær
- 6 dl Sødælk
- 2 spsk. Olivenolie 1 spsk. er ca. 14 gram olie
- 3 tsk. [Aioli Peber Salt](#)
- 1,5 tsk. Rørsukker
- 975 gram Hvedemel

Fremgangsmåde:

Det er faktisk ganske simpel du opløser de 15 gram gær i mælken, tilsætter olivenolie, salt og rørsukker, nu tilsætter mel og ælter dejen - til den slipper bordet. Dejen skal være fast.

Opbevar den koldt, indtil den skal bruges

Bage dem over bål men ikke for tæt på gløderne i ca. 20-30 minutter.

