

# Brød og syltetøj

---

Boller

## Ingredienser:

25 gram gær  
4 spsk. vand  
2 dl. letmælk  
1 tsk. sukker  
Et fingerdryls salt  
3 ss olie  
400 gram hvedemel  
Pensling: mælk

## Fremgangsmåde:

- Opløs gæren i lunkent vand fra den varme hane (30°C.)
- Tilsæt det øvrige.
- Ælt klumpen 200 gange
- Tril dejen til en pølse
- Skær i 8 stk. og form til kugler
- stil dem på en beklædt plade.
- Dæk med et rent håndklæde, stil til hævnning i 20 min.

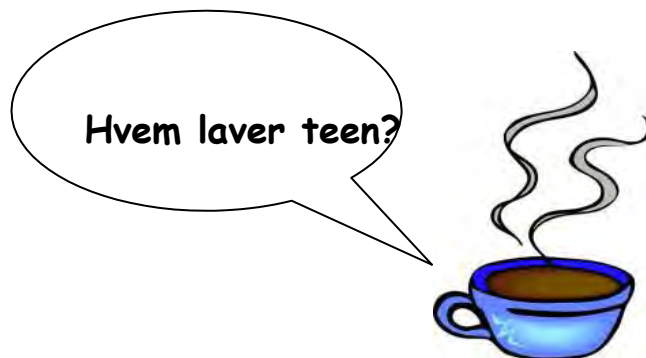
Pensel med mælk og bages 10-12 min ved 225° C i en almindelig ovn.

## Syltetøj:

### Ingredienser:

200g frosne bær  
3 ss vand  
1dl sukker  
1/4 tsk rød melatin og  
2 ss sukker

*En fra gruppen går på computeren og slår og finder ud af hvad Gluten er.?. Hvad betyder det? Forklar det til resten af gruppen.*



### Fremgangsmåde:

De frosne bær hældes i en lille gryde, og drys dem med 1 dl sukker  
Tilsæt 3 ss vand. Det koger stille i fem-seks minutter under omrøring. Så røres sukker-melatin blandingen ud i den kogende frugtmos, og derefter koger det i 2 minutter. Så hældes syltetøjet i en skål og stilles koldt.