



## **Brød**

### **Ingredienser:**

500 g. hvedemel  
1 tsk. salt  
1 tsk. sukker  
3 dl. Håndvarmt vand  
25 g. gær

I hver gruppe bages 2 brød – altså skal brødene laves af 2 elever.

Melet blandes med salt og sukker. Vandet tappes fra den varme hane – skal være varmt uden at brænde fingrene -, gæren udrøres i lidt af denne. Alt sammenættes til en let sammenhængende dej, der henstilles til hævnning. Tildækket med et låg og placeret lunt

Tænd ovnen på 225<sup>o</sup>

Når dejen er hævet til det dobbelte, formes den til et brød, der stilles på en bageplade med bagepapir, eller lægges i en smurt form, hvorefter dejens overflade gives nogle snit med en skarp kniv. Efterhæves i 10-15 minutter.

Pensles og bages lysebrunt ved 225<sup>o</sup>.

Spises med smør.

Mens der ventes skal der ryddes op og gøres rent...!!