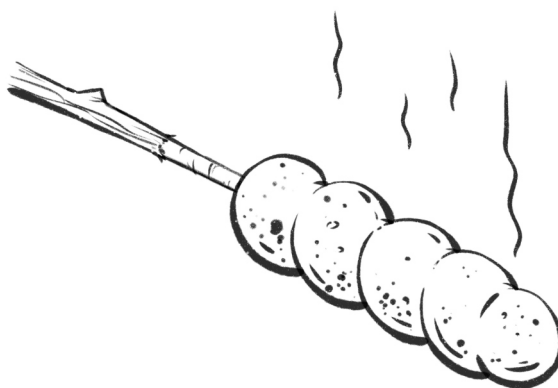


# NEMT OG LÆKKERT SNOBRØD

Opskrift fra Meyers.dk



## Sådan laver du dejen:

1. Bland gær i vandet
2. Tilsæt fuldkornshvedemel og bland
3. Tilsæt hvedemel
4. Rør dejen sammen med en træske eller brug hænderne i 5-10 minutter
5. Lad dejen hvile i 15 minutter med et viskestykke over
6. Rør rundt i dejen igen i 5 minutter
7. Lad dejen hæve i ca. 1-2 timer med viskestykke over (dejen skal være dobbeltstørrelse)

**Tip:** Smagen træder tydeligere frem, hvis du lader dejen hæve i køleskabet natten over.

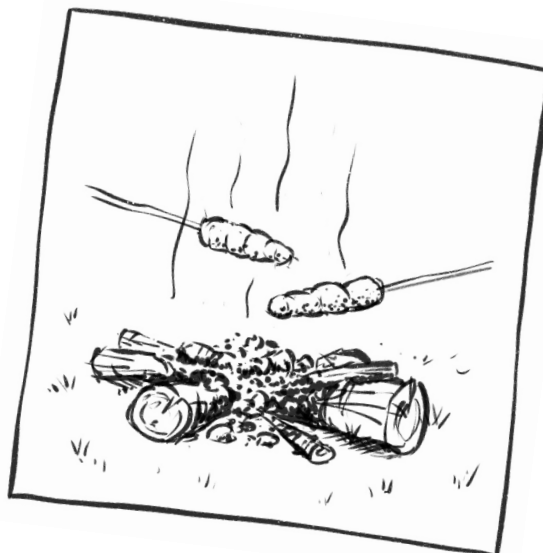
**Tip:** Skal snobrødet lige have lidt ekstra, kan du vikle skinke eller bacon rundt om pinden, før du snor et stykke dej på. Når brødet er bagt, tager du det forsigtigt af pinden og fylder det med ost i stave.

## Ingredienser (4 personer):

- 520 g hvedemel
- 120 g fuldkornshvedemel
- 360 g vand
- 10 g gær
- 12 g salt

## Ingredienser (10 personer):

- 1300 g hvedemel
- 300 g fuldkornshvedemel
- 900 g vand
- 25 g gær
- 30 g salt



God fornøjelse!