

THOROLF S BÅLBRØD

Urtepottebrød

Ingredienser

¼ pakke gær
3 dl lunkent vand
2 spsk olie
1 tsk salt
350 g hvedemel
6 små lerurtepotter
Olie

Rør gæren ud i vandet og tilsæt olie, salt og hvedemel lidt ad gangen. Dejen skal være en smule klistret...

Pensel urtepotterne med olie og fordel dejen i potterne.

Sæt til hævnning til dobbelt størrelse.

Sæt urtepotterne ned imellem svage gløder og bag i ca 20 minutter.

Brødene skal lyde hule når man banker på dem!

Dejen kan selvfølgelig tilsættes ost, urter eller andet.

Bålbrød

Ingredienser:

½ liter koldt vand
15 g gær
½ dl hakkede krydderurter
1 dl hakkede løgtoppe
2 spsk salt
1 spsk sukker
Ca. 850 gram mel
Vindrue/Solsikkeolie

Dejen skal være blød og våd. Hæver køligt natten over og formes til fladbrød på størrelse med små pitabrød.

Steges på panden eller i en gryde med ca. 5 mm olie ved mellemvarm temperatur.

Hvis olien er for kold suger brødet olien – hvis den er for varmt bliver brødet brændt udenpå og rå indeni!

THOROLF S BÅLBRØD

Kødspiserens snobrød

Ingredienser:

75 g chorizopølse
75 g semidried tomater
50 g gær
6 dl lunkent vand
1 æg
2 tsk salt
2 tsk honning
300 g havregryn
425 g hvedemel

Skær pølser i bittesmå tern på 3x3 mm.

Skær tomaterne i tilsvarende stykker

Opløs gæren i vand

Tilsæt æg, salt, honning og havregryn.

Tilsæt mel og ælt godt sammen.

Dejen skal være så blød at man kan forme den med fingrene.

Lad hæve til dobbelt størrelse – ca. 1 time.

Lav dejklumper str. tennisbold!

Stik evt. rosmarinkviste i dejen og bag langsomt over gløderne eller grillen

Tålmodig – tålmodig- tålmodig 😊

Kannelsnurrebrød

Ingredienser:

50 g smør
50 g gær
6 dl lunkent vand
2 tsk salt
2 spsk honning
1 tsk stødt kanel
Frø fra 6 kardemommekapsler
300 g havregryn
Ca. 350 gram mel

Opløs gæren i vandet

Smelt smørret og tilsæt sammen med honning, kanel, havregryn og kardemommefrø.

Tilsæt mel og ælt godt sammen.

Dejen skal være så blød at man kan forme den med fingrene.

Lad hæve til dobbelt størrelse – ca. 1 time.

Lav dejklumper str. tennisbold!

Bag langsomt over gløderne eller grillen

Tålmodig – tålmodig- tålmodig 😊

Server evt. koldt smør til

THOROLF S BÅLBRØD

Grøntsags snobrød

Ingredienser:

250 g gulerødder
25 g gær
6 dl vand
1 tsk salt
2 tsk honning
50 g græskarkerner
300 g groft speltmel
Ca. 550 g mel
Pynt: Gulerødder og bladselleri i
stave, asparges
Olie til pensling

Skrub og riv gulerødderne groft.
Opløs gæren i vand. Tilsæt salt,
honning, græskarkerner og
gulerødder.

Tilsæt speltmel og hvedemel og
ælt godt sammen.

Dejen skal være fast og mulig at
trille. Sæt kold til næste dag.

Lav dejklumper str. Tennisbold og
tril dem til lillefingertykke pølser!

Sno dem rundt om pindene med
grøntsagerne imellem. Brug evt.
gulerodstop eller græsstrå til at
binde fast med.

Pensl med olie og bag langsomt
over gløderne eller grillen

Madvafler

Ingredienser

3 stk. revet gulerødder
3,5 dl minimælk
1 fed hvidløg
½ bdt. hakket persille
2 æg
200 g rugmel
2 tsk. salt
Rapsolie til vaffeljernet/stegning

Pisk æg, mel, salt og mælk
sammen. Pres hvidløget og tilsæt
dette. Tilsæt herefter de revne
gulerødder og hakket persille.
Bag vaflerne i et vaffeljern - eller
alternativt steg dem som små
tykke pandekager på stegepande.

Server evt. med
persille/solsikkepesto

THOROLF_s BÅLBRØD

Lynsnobrød

Ingredienser:

6 dl vand

1 tsk salt

3 tsk bagepulver

1 dl olie

200 g rugmel

hvedemel til rette konsistens

Rør alt sammen.

Skal ikke hæve!

Vikl dejen omkring bålspind i tyndt

lag og bag til lysebrunt.

Mikro-minispejdere spiser

lysnobrød med ramsløg-

skvalderkålpesto