

HYBEN-Snobrød

Brødets historie

Der findes ingen tidsfæstning af, hvornår menneskene begyndte at bage brød, så det er derfor kun gætteværk, når videnskaben skal fastslå begyndelsen for det første bagværk. Sandsynligvis har det været meget primitivt. De første brød har sikkert været fladbrød, som blev bagt af solen eller på store sten, som blev opvarmet i bålet, hvorefter man har lagt dejen derpå. Eller man lavede snobrød, som vi kender det i dag. Snobrød er et brød, hvor dejen er rullet til en lang 'pølse' og snoet om enden af en pind. Snobrødet bages over bål.

Det ældste brød i verden findes på British Museum i London. Det er fundet i en ca. 6000 år gammel kongegrav og ser ud til at være bagt i en ovn.

Ingredienser:

- ½ dl. olie
- 1/4 liter mælk
- 25 gram gær
- 2 tsk sukker
- 1/4 tsk. kardemomme
- 1/4 tsk. groft salt
- 50 –100 gram fint hakket hyben
- 400 g hvedemel



Tilberedning:

Der skal plukkes ca. 250-500 gram hyben til opskriften. Pluk blomst og stilk af hybenerne og flæk dem. Skrab kernerne ud og skyl dem grundigt. Hak dem fint.

Kom olie og mælk i en skål og rør gæren ud heri. Tilsæt de øvrige ingredienser og ælt dejen godt sammen. Hold lidt af melet tilbage.

Dæk skålen med et viskestykke og stil dejen til hævnig et lunt sted i ca. ½ - 1 time.

Så er dejen klar til snobrød. Tril dejen til en lang pølse og sno dejen rundt om en snobrødspind.

