

Rosenbrød - eller rosen-snobrød

- en opskrift i gamle mål

Rosenbrød hører til det fine bagværk, som blev serveret til søndagskaffen af det tynde porcelæn i gamle dage. Der skulle glasur på brødet og glasuren blev rørt med rosenessens som gav smag og en svag lyserød farve. Dengang kunne man købe rosenessens i små flasker hos købmanden. Men der blev også anvendt rosensirup eller rosenvand i glasuren til det fine brød.

Prøv en gammel opskrift på rosenbrød som var i ugebladet "Hjemmet" fra 1950'erne. Måske er opskriften endnu ældre for den var faktisk opgivet i gammeldags mål som f.eks. en potte mælk. Her er opskriften dog tilpasset moderne mål og vægt.

Ingredienser

1 skålpund mel	1 skålpund = 500 gram
2 ½ lod gær	1 lod = 15,63 gram
3 unse smør	1 unse = 31,25 gram
2 ½ lod sukker	1 lod = 15,63 gram
1 æg	
1 pægl mælk	1 pægl = 0,25 liter
½ kvint salt	1 kvint = 5 gram



Tilberedning:

Mel, salt og sukker sigtes sammen. Smør hakkes i med en kniv. Gæren røres ud med håndvarm mælk og hældes i melet. Dejen æltes blank og elastisk, og stilles til hævnning i 30 minutter. Dejen æltes igennem, deles og formes til 2 aflange flade brød, der er 12 cm brede. De pensles med æg og stilles til efterhævning i 20 minutter, hvorefter de bages ved 235° i 12 minutter.

Dejen kan også bruges på snobrødspinde. Sno brødet om en snobrødspind og lad dejen efterhæve 10 min.

Glasur:

200 g flormelis
60 g pasteuriseret æggehvide, rosenvand eller rosensirup.

Kom glasur på brødet/snobrødet og pynt med rosenblade.

Brødene skæres ud i 7-10 cm brede skiver og er nu klar til servering.



Rosenbrød - eller rosen-snobrød

- en opskrift i nutidige mål

Rosenbrød hører til det fine bagværk, som blev serveret til søndagskaffen af det tynde porcelæn i gamle dage. Der skulle glasur på brødet og glasuren blev rørt med rosenessens som gav smag og en svag lyserød farve. Dengang kunne man købe rosenessens i små flasker hos købmanden. Men der blev også anvendt rosensirup eller rosenvand i glasuren til det fine brød.

Prøv en gammel opskrift på rosenbrød som var i ugebladet "Hjemmet" fra 1950'erne. Måske er opskriften endnu ældre for den var faktisk opgivet i gammeldags mål som f.eks. en potte mælk. Her er opskriften dog tilpasset moderne mål og vægt.

Ingredienser

500 g mel
40 gram gær
80 gram smør
40 gram sukker
1 æg
2 ½ dl mælk
½ tsk. salt



Tilberedning:

Mel, salt og sukker sigtes sammen. Smør hakkes i med en kniv. Gæren røres ud med håndvarm mælk og hældes i melet. Dejen æltes blank og elastisk, og stilles til hævnings i 30 minutter. Dejen æltes igennem, deles og formes til 2 aflange flade brød, der er 12 cm brede. De pensles med æg og stilles til efterhævning i 20 minutter, hvorefter de bages ved 235° i 12 minutter.

Dejen kan også bruges på snobrødspinde. Sno brødet om en snobrødspind og lad dejen efterhæve 10 min.

Glasur:

200 g flormelis
60 g pasteuriseret æggehvite, rosenvand eller rosensirup.

Kom glasur på brødet/snobrødet og pynt med rosenblade.

Brødene skæres ud i 7-10 cm brede skiver og er nu klar til servering.

