SNOBRØD MED ET TWIST



Pift dit snobrød op med en lækker remonce fra kanelsnegle, chokolade og marzinpan eller skinke, ost og ketchup!

God fornøjelse!

Antal:
Ca. 6 stk.

Det skal du bruge:

25 g smør
2,5 dl mælk
25 g gær
2 tsk sukker
1 tsk salt
400 g hvedemel
Kanelremonce
Skinke, ketchup og ost
Chokolade og marzipan

Sådan gør du:

1. Smelt smøret i en gryde og tilsæt mælken.
2. Hæld det i en stor skål og rør gæren ud heri.
3. Tilsæt sukker, salt og hvedemel - gem lidt mel til senere.
4. Stil dejen til hævning et lunt sted i 1 time. Fordel herefter dejen i 6 lige store stykker.
5. For at pifte dine snobrød op kan du tage en dejklump og rulle den flad. Du kan herefter:
6. Smøre **kanelremonce** eller **chokolade og marzinpan** eller **ketchup, skinke og ost** ud på dejen og rulle den sammen sammen til en lang snobrødspølse.
7. Herefter kan den snoes på pinden og bage den over bålet.

SKIBHUSGÅRDEN
Natur- og friluftscenter