



# Madbrød

## Målgruppe

11-14 år

15 år og opefter

## Årstid

Hele året

## Tid

1 – 3 timer

## Sted

Udendørs

## Formål med aktiviteten


Lære at bage brød over bål


Det kan være svært at finde den rette temperatur til bagning i gryde over bål. Ofte er man tilbøjelig til at have lidt for gode gløder under gryden hvorved brødet bliver sort i bunden, så vær forsigtige og prøv jer frem.

## Materialer

- Støbejernsgryde eller Dutch ovn
- Gode grydelapper
- Bagepensel
- viskestykke
- Skål
- 10 g gær
- ½ liter vand
- 2 tsk salt
- 400 g hvedemel
- 150 g durummel
- Olie til gryden samt til pensling af brød
- Lidt krydderi (evt. rosmarin)

## Sådan gør du

1. Gæren opløses i vandet og de øvrige ingredienser tilsættes (dejen er klistret)
  2. Skålen dækkes med et viskestykke og hæver så længe som muligt – gerne 3-4 timer eller natten over
  3. Tænd bål, vent på gode gløder
  4. Smør gryden med olie indvendigt og sæt den over gløderne
  5. Dejen vendes forsigtigt ud i gryden (må ikke slås ned)
- 

- 
6. Pensl med olie og drys med krydderi
  7. Læg låg på og hvis du har en Dutch ovn skal du lægge gløder på låget
  8. Skal bage ca. 25 min

