

## **SNOBRØD**

3½ dl lunken vand  
50 g gær  
1 tsk. salt  
1 tsk. sukker  
500 g mel (8½ dl)

Udrør gæren i det lunkne vand og bland de øvrige ingredienser i. Dejen hæves et lunt sted en ½ times tid, mens der kommer fut i bålet. Tril dejen til lange pølser, der vikles om stænger af bambus eller afbarkede grene på ca. 1 meter. Det varer ca. 20-30 minutter, før brødene er spiseklare.

