



## Brød i foret rødleirepotte på bål

Det lille brødet er bakt i potte av rødleire foret med bakepapir med lokk av aluminiumsfolie, i glørne på et bål.[]

Inspiration: 13429



### 1

<B>Natur-klok (naturalistisk viten):</B>[] Vet du at barns naturklokskab stimuleres, når de erfarer varmens virkning på både deig og leire?



## Ingredienser

50 g gjær, 5 dl vann, 2 ts. salt, 2 ts. sukker, 1/2 dl rapsolje, 600 g hvetemel, 200 g durum mel. (Se de ferdige pottibrødene på bildet, og merk, at porsjonen holder til 15 stk.)



### 1.

Vandet hældes i stor skål og gæren udrøres heri. Tilsæt sukker, salt og rapsolie. Rør lidt rundt og tilsæt melet lidt af gangen. Dejen samles og æltes, til den slipper hænder og værktøj, hvorefter skålen dækkes med et fugtigt klæde. Nu hæver dejen et lunt sted 1 time.



### 2.

For de 15 pottene av rødleire med bakepapir i biter på ca. 20 x 20 cm. Hver foret potte fylles halvveis opp med deig. Lag et lokk av aluminiumsfolie til hver potte og legg på. Obs! Hullet i bunnen av potten kan evt. også stenges med en liten kule aluminiumsfolie.



### 3.

Legg pottene i glørne i bålet, og stek dem ca. 10-15 minutter.