

Brødbaking, korn

etterarbeid etter leirskolen

Huskeregul for de forskjellige kornslaga:

- Bygg "bygger" snerp. Har lange "hår" som stikker langt over kornet.
- Hvete "vantar" eller mangler "snerp". Det stikker ikke "hår" over kornet.
- Havren har "bjeller" og frøene sitter på små "tråder" som gjør at det brer seg utenfor strået.
- Rug har "èn g" i navnet mens bygg har "to g-er". Bygget har kortere snerp enn bygg. Eller noe "ruger" på rugen slik at det blir kortere snerp.

Hveten er mest vanlig å bake brød av fordi proteinet "gluten" gjør at brødet hever seg og gir en god bakeevne.

Ikke alle mennesker tåler gluten. Men det finnes mange andre kornslag uten gluten; f.eks. er havren naturlig fra gluten dersom den er høstet inn med maskiner som ikke har vært brukt til de andre kornslagene. Andre er ris, mais, hirse, bokhvete m.fl.

Ris er østens kornslag, mais kommer fra syd-Amerika, og hirse fra Afrika.

Den gamle steinovnen på Aarholt-tunet:

Trenger ca en trillebår med ved for å bli varm. Ilden brenner i ca 1,5 timer. Brødene blir stekt i løpet av 20 minutter.

Husker dere: Hvorfor brødene ikke ble svart-svidde av veden ? Husker dere hvorfor vi dunket på undersiden av brødene for å kjenne om de var ferdige ? Husker dere hva slags ingredienser man trenger for å lage brød ? (mel, vann, gjær, evt. salt).

Steking av shapatti-brød på takke:

En trenger ikke en takke for å steke slike flattbrød. Det holder med en stekepanne eller rett på ei kokeplate. Spør de hjemme om dere kan prøve. En trenger heller ikke en rund kjevle for å gjøre deigen flat. En kan bruke en glassflaske. Shapatti stekes over alt i hele verden. Det er den enkleste måten å lage flattbrød på.

Husker dere: hva ingrediensene til slikt flattbrød er ? (mel, olje, vann). Husker dere hva dere hadde oppå flattbrødet ? Husker du hvor godt det var ?