

Mor Lizzi's opskrifter.

Kanelbrød og rosinbrød.

2 forme på ca. 10 x 20 cm.

30 gr. gær opløses i 1½ dl lunke vand, 35 gr. sukker, 5 gr. salt, 5 gr. kardemomme, 1 æg røres i. 400 gr. mel og 35 gr. smør tilsættes og dejen æltes til den er blank og smidig.

Dejen deles i to stykker – det ene til rosinbrød som æltes igennem med 75 gr. rosiner inden hævnings og den anden til kanelbrød.

Hæver min. 15 min et lunt sted.

Kanelbrød:

Dejen rulles ud til en kvadrat på 30 x 20 cm. remoncen af 100 gr. sukker, 100 gr. smør og 20 gr. kanel smøres på og dejen rulles sammen på den korte led, så der kommer så mange rullelag som muligt.

Der klippes dybe og skrå snit i dejen, pas på ikke at klippe igennem.

Dejen lægges skiftevis til højre og venstre så der fremkommer en slags flettet effekt.

Brødet efterhæver min. 45 min. og pensles med æg.

Rosinbrød:

Luften trykkes ud af brødet det foldes sammen som følger.

Læg den ene side lidt over midten af dejen og tryk – derefter den anden side til lidt over midten og tryk.

Derefter begge ender ind mod midten og tryk.

Derefter lægges begge kanterne sammen mod hinanden og rulles lidt.

Lægges i form og efterhæver min. 45 min pensles med æg og drysses med sukker.

Begge brød bager i en 210 grader varm ovn i ca. 15 min.