

Til umleið 9 knekkbreyð skalt tú brúka:

- 2 súpiskeiðir av súrdeggi
- 150 gram speltmjøl
- 150 gram rugmjøl
- 150 gram av vatni (hetta eru 1,5 dl)
- 1 teskeið av salti

Tá ið kvøldið kemur, og børnini eru lógst og/ella Dagur og vika er farin framvið (ella hvussu tú nú deilir kvøldið upp í fyrru og seinni helvt), er súrdeiggið klárt at brúka. Blanda saman 2 súpiskeiðir av súrdeggi við 1,5 dl av vatni, 150 gram av rugmjøli og 1 teskeið av salti. Elt síðani 150 gram av speltmjøli uppí. Lat standa yvir nátt. Um morgunin, ella fyrrapartin, er klárt at baka. Set ovnin á 200 hitastig. Tak ein bita av deiggi, á stødd við eina lime, og rulla út til rundingar, so tunt sum gjørligt. Syrg fyri at hava nokk av mjøli á borðinum, soleiðis at deiggið ikki festir seg í borðið. Um tú vilt, kanst tú koyra hol í miðjuna, og prika deiggið við einum gaffli. Tað sær vakurt út. Tað ber eisini til at krydda knekkbreyðið eittsindur. T.d. við rósmarin - minst bara til at rulla nakrar ferðir eftir deigginum við køkurulluni, soleiðis at kryddið setur seg fast.

Baka í ovninum í 8-10 minuttir. Fylg við, tey fara skjótt frá ov bleyt til brend. Lat kólna á eini rist. Goym á eini stong uppi undir loftinum - sum svenskararnir (nei, eg trúgvi ikki at nógvir svenskarar gera hetta longur, men tað er stuttligt at ímynda sær knekkbreyð hangandi uppi undir loftunum í øllum studentakømunum). Ella goym tað í eini dós.



Tú kanst prika knekkbreyðið við einum gaffli. Eg veit ikki hvi summi gera hetta. Kanska fyri at ikki ov nógvar bløðrur skulu koma í? Eg geri tað mest fyri útsjónina



Tað er litið effektivt at baka rund knekkbreyð - bert trý passa inn í min ovn í senn. Men ikki alt skal vera effektivt. Um tú ikki hevur tolið til at baka rund knekkbreyð, so ber saktans til at rulla deiggið úr til ein stóran fýrakant, ella tveir.



Flatbreyð eru gjørd av næstan sama deiggi, sum hesi knekkbreyðini. Um tú bakar eitt av knekkbreyðunum í 5 minuttir, heldur enn 9 minuttir, so er tað enn bleytt og boyggiligt. Við eini hálvari avokado og eittsindur av døgurðarestum frá í gjár hevur tú eina heila máltíð. Eittsindur sum ein norðurlendsk tortilla



Í seinastu viku hevði eg grein í Vikuskiftissosialinum um at gera súrdeiggj. Møguliga hevur tú longu gjør t títt egna súrdeiggj, møguliga ikki. Um ikki, er bara at fara í gongd. Her er vegleiðingin enn eina ferð:

Soleiðis gert tú súrdeiggj:

Blanda 1 súpiskeið av rugmjøli við tvær súpiskeiðir av vatni - gjarna lunkað. Lat standa í tveir dagar á køksborðinum - uttan lok. Ella onkra aðrastaðni. Okkurt stað, har tað er

eittsindur heitt. Ikki á vesinum. Okkurt stað, har bakteriufloran í luftini er eittsindur lættari at hugsa um, enn hon á vesinum. Eftir tveir dagar koyrir tú eina súpiskeið av rugmjøli í blandingina og rørir runt. Nú kanst tú koyra lok á. Lat standa yvir nátt. Morgunin eftir eigur tú at síggja smáar bløðrur í súrdeigginum, og tað luktar (møguliga) søtt, eittsindur av edikki og eittsindur av øl. Tað er ymiskt, hvussu tað luktar, alt eftir júst hvat fyri bakteriu og soppasporar ráða í júst tínum

súrdeggi. Um tær ikki dámar luktin, byrja so av nýggjum, og vóna at okkurt annað búsetur seg í súrdeigginum næstuferð. Dámar tær luktin, so hevur tú fingið eitt nýtt kelidjór. Gev tí mat og drekka hvørt kvøld - tvær súpiskeiðir av rugmjøli, og tvær av vatni. Fimta dagin stoytir tú næstan alt súrdeiggið burtur - lat umleið 1-2 cm upp eftir ílatinum vera eftir. Gev tí nú mat og drekka, og lat tað standa til um kvøldið. Nú er klárt at brúka. Orsøkin til at tú stoytir so nóg

burtur, er fyri at fáa javnvág millum hvussu stórt súrdeiggið er, og hvussu nógvan mat tað fær. Súrdeiggið kann goymast á køksborðinum, og hetta er best, um tú bakar ofta. Tá skal tað hava mat og drekka hvønn ella annan hvønn dag. Hin móguleikin er at goyma tað í kuldaskápinum. Tá kann tað standa í minst tvær vikur uttan mat og drekka. Minst tó til at taka tað fram nakað væl áðrenn tú bakar, so tað nær at koma í gongd aftur úr kuldaskápsdvalanum.