



Sådan bager du bambe – kartoffelbrød fra Sydsudan

Det tager cirka 30 minutter at lave dejen. Brødet skal hæve i 30 minutter og bage i 35- 45 minutter. Brødet er stort nok til 8 til 10 personer.

HUSK: Du skal bruge kartofler, som er kogt på forhånd.

Redskaber, som du skal bruge:

2 store røreskåle, grydeske, rivejern, skærebræt, lille hakkekniv, urtekniv eller anden spids kniv, måleskeer, decilitermål, køkkenvægt, bageplade, bagepapir, bagerist og viskestykke.

Ingredienser til dejen:

- 2 spsk. kvark eller skyr
- 3 dl lunkent vand
- 20 g gær
- 2 spsk. daddelsirup (eller finthakkede dadler)
- 300 g kold, **kogt** kartoffel
- 80 g saltede peanuts
- 2 tsk salt
- 1 dl grahamsmel
- 5-6 dl hvedemel



Sådan gør du først:

Vask dine hænder grundigt med sæbe.

Tænd ovnen på 220 grader.

Find alle redskaberne frem.

Find alle ingredienserne frem.

Vej ingredienserne af, inden du begynder.

Sådan laver du dejen

1. Riv de kolde, kogte kartofler på rivejernet ned i en af røreskålene, og stil det til side.
2. Tag den anden røreskål og kom vand, kvark/skyr, gær og daddelsirup (eller hakkede dadler) op i. Rør det hele godt sammen med grydeskeen.
3. Tag skålen med de revne kartofler, og hæld alle kartoflerne ned i blandingen.
4. Så kommer du også peanuts og salt ned i blandingen. Rør rundt igen.
5. Så hælder du grahamsmålet i skålen og rører rundt.



6. Nu skal du hælde hvedemelet i lidt efter lidt. Når du har puttet så meget af melet i, at dejen begynder at blive mere fast og elastisk, skal dejen æltes videre på bordet.
7. Drys lidt af hvedemelet på bordet, så du er klar til at ælte videre.
8. Ælt dejen. Du skal bruge armmusklerne. Bliv ved med at tilsætte mere mel, indtil dejen ikke længere hænger fast i bordet og dine hænder. Du skal ælte i cirka 5 minutter i alt.
9. Når dejen holder formen og ikke flyder for meget ud, skal du forme den til et rundt brød.
10. Sæt brødet på bagepladen med bagepapir, og læg et viskestykke over.
11. Brødet skal hæve i ca. 1/2 time. Ryd op imens.
12. Når brødet har hævet, skal du snitte riller i det med en spids kniv. Snit tre gange, så det ligner en trekant på toppen af brødet.
13. Nu skal brødet i ovnen. Stil bagepladen midt i ovnen (den har du jo tændt på 220 grader), og hold øje med tiden. Efter 5 minutter skal du skrue temperaturen ned til 180 grader.
14. Og så skal brødet bage i 35-45 minutter. Det er færdigt, når det er gyldent og lyder hult, når du banker på det.
15. Læg brødet på bageristen, og lad det køle lidt af, før du skærer i det.

Opskriften er udviklet af Charlotte Brodersen fra Den Store Bagedyst 2014.