# Madbrød med melorme

Forfattere: Diverse forfattere

Info: Opskriften er udarbejdet af Louise Stenskrog Christensen, Susanne, Hegelund Andersen og Camilla Louise Pedersen i samarbejde med Agnete Hoffmeyer, Anette Kamuk og Rikke Højer.

Faglige temaer: Insekter

Introduktion:

Stegt melorm smager hen i retning af flæskesvær. Prøv denne opskrift på små madbrød med melorme.

## Aktivitet med dialogoplæg og billeder

## Kopiark

Kopiark:

Madbrød med melorme (layoutet).pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

# Madbrød med melorme

Opskriftsforfattere:
*Opskriften er udarbejdet af Louise Stenskrog Christensen, Susanne, Hegelund Andersen og Camilla Louise Pedersen i samarbejde med Agnete Hoffmeyer, Anette Kamuk og Rikke Højer.*

## Introduktion:

Opskriften er udviklet i forbindelse med undervisningsforløbet *Insekter, tang og planter: Smag på fremtidens fødevarer*, hvor eleverne kan tilegne sig viden om nogle af fremtidens fødevarer – her insekter.

## Ingredienser: Til ca. 9 små madbrød

12 g smør
1 ½ dl vand
1 dl A38, Ymer eller ylette
12 g gær
½ tsk. groft salt
10 g melorme – se hvordan du bl.a. kan skaffe insekter i aktiviteten *Insekter, krydderurter og tang som fremtidens fødevarer*
2 dl. sigtemel
4 dl. Hvedemel

## Fremgangsmåde:

1. Steg melormene levende på en pande i ca. 4-5 min (indtil de ikke sprælle mere og er "poppet"). Herefter køles de af og hakkes meget fint, da de skal i dejen.
2. Smelt smørret i en gryde, og tilsæt vand.
3. Hæld blandingen i en skål, og tilsæt ymer.
4. Rør gæren ud heri.
5. Tilsæt de øvrige ingredienser (hold lidt hvedemel tilbage).
6. Slå dejen godt sammen.
7. Dæk skålen med fx et låg, og stil dejen til hævning et lunt sted i ca. 1 time.
8. Tag dejen ud på et meldrysset bord, og ælt den godt igennem.
9. Tilsæt evt. resten af melet.
10. Rul dejen til en dejplade (ca. 24 x 36 cm).
11. Skær dejpladen 2 gange på den korte led og 2 gange på den lange led. Der bliver af hver dejplade 9 små, flade brød (ca. 8 x 12 cm).
12. Læg dejpladerne på bageplader med bagepapir.
13. Lad de små madbrød efterhæve tildækket i ca. ½ time.
14. Tænd ovnen på 225 grader.
15. Bad madbrødene midt i ovnen i ca. 15 min.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv