

PANNEBRØD eller PINNEBRØD



Skal du være på tur i flere dager smaker det godt med nystekt brød innimellom. En enkel deig kan varieres i det uendelige og kan stekes enten som pannebrød eller som pinnebrød.

Du trenger:

125 g mel (bruk gjerne litt grovt mel)

1/2 ts bakepulver

1 ts sukker (kan sløyfes)

1/4 ts salt

2ss matolje

ca 0,75-1 dl vann

Varier med krydder, olje, soltørket tomat, ost

Deigen kan gjerne lages ferdig hjemme, men den er enkel å lage på tur også om du forbereder deg litt.

Slik gjør du: Bland det tørre. Spe med vann og olje til deigen har passe konsistens og ikke henger (for mye) på hendene. Klappes ut til en «kake» og stekes i (teflon) stekepanne m olje. Serveres med syltetøy/pålegg til frokost eller som tilbehør til en suppemiddag.

Eller hvorfor ikke ta en klump deig, form den til en pølse og tvinn denne rundt en pinne.

En dessert-variant får du om du ruller deigen i kanel og sukker før du steker 😊



Stek brødet over glørne til det er gjennomstekt og slipper pinnen. Husk å vri sakte på pinnen mens du steker brødet!

Det beste spiddet lager du av en grein av friskt tre. Spikk av barken på den øverste delen hvor deigen skal være