

Pinnbröd



Deg:

*2,5 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
0,5 tsk salt
1 dl vatten*

Gör så här:

Häll mjöl, bakpulver och salt i en bunke. Rör ihop alla torrvaror och häll sen i vatten, bland till deg. Rör runt degen så den inte längre är kladdig. Använd ev mer mjöl för att undvika kladd.

När degen är klar rullar man ut den till en tunn korv. Linda degkorven runt pinne. (Härav namnet pinnbröd) Är degen ca 0,5 cm tjock gräddas den jämt över glöden och blir inte bränd utanpå innan den är klar närmast pinnen.