

## Pandebrød

Ca. til 6 per.

### Ingredienser:

2 dl vand

15 g gær

1 tsk groft salt

1 spsk olivenolie og lidt til panden

5 dl hvedemel, måske lidt ekstra

Evt. fint hakket forårsløg

og et drys karry



### Forberedelse:

Rør gæren ud i vandet og tilsæt salt og olie. Tilsæt melet lidt efter lidt imens dejen røres sammen med ske. Når dejen er rørt sammen skal den hæve i ca. 30 min. Læg et viskeskykke over skålen. Tilberede brødene på en bålpande. Tag lidt mel på hænderne og ud på bordet/skærebrættet. Drys lidt mel ud over dejen og ælt den hurtigt sammen i skålen. Derefter deles dejen i 6 stykker. Form små runde brød ud af dejen og kom lidt olie på panden. Når panden er godt varm bages brødet. Brødene skal have høj varme og kun 1-2 min. på hver side. Spis pandebrødene imens de er varme eventuelt som tilbehør eller med smør eller dressing til.

God fornøjelse!

*Med inspiration fra madling.dk*