PANDEBRØD



Brug for noget lækkert tilbehør? Så afprøv vores pandebrød!

God fornøjelse!

Antal:
Til ca. 6 personer

Det skal du bruge:

2 dl vand

15 g gær

1 tsk groft salt

1 spsk olivenolie

5 dl hvedemel

Olie til stegning

Evt. finthakket forårsløg og karry

Sådan gør du:

1. Rør gæren ud i vandet og tilsæt salt og olie.
2. Tilsæt melet lidt efter lidt imens dejen røres sammen med en ske.
3. Når dejen er rørt sammen skal den hæve i ca. 30 min. Læg et viskestykke over skålen.
4. Drys lidt mel ud over dejen og ælt den hurtigt sammen i skålen. Drys derefter mel på bordet og del dejen i 6 stykker.
5. Form små runde brød ud af dejen. Tilføj evt. finthakket forårsløg og karry ovenpå.
6. Tilbered brødene på en bålpande. Kom lidt olie på panden. Når panden er godt varm bages brødene. Brødene skal have høj varme og kun 1-2 min. på hver side.
7. Spis pandebrødene imens de er varme - evt. som tilbehør eller med smør eller dressing til.

Med inspiration fra madling.dk

SKIBHUSGÅRDEN
Natur- og friluftscenter