

PINNBRÖD

ca 10 personer

5 dl vetemjöl

2 tsk salt

2 tsk bakpulver

2 dl vatten



Blanda de torra ingredienserna. Tillsätt vatten och arbeta ihop degen. Lägg degen i en burk eller plastpåse som är lätt att lägga i ryggsäcken.

Du kan förbereda degen redan kvällen innan. Vattnet skall då vara kallt när det blandas med de torra ingredienserna och degen skall ligga i kylskåpet över natten.

När det sen är dags att grilla korven bakar du ut brödet i fingertjocka längder. Vira degen runt en pinne eller direkt runt korven som sitter på pinnen.

Smaklig måltid!