

# PANDEBRØD

## PANDEBRØD TIL 6 PERSONER

### DET SKAL DU BRUGE

- 2 dl vand
- 15 g gær
- 1 teske groft salt
- 1 spiseske olivenolie og lidt til panden
- 5 dl hvedemel, måske lidt ekstra
- Evt. fint hakket forårsløg og et drys karry



### SÅDAN SKAL DET GØRES

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 minutter. Læg et viskestykke over skålen. Tilbered 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 minutter på hver side.

Spis pandebrødene imens de er varme eventuelt som tilbehør eller med smør eller dressing til.

Bon appetit