



BAKA

Pinnbröd

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **5 min** Portioner: **10**



Pinnbröd kan vara en av de bästa uppfinningarna någonsin, minimal arbetsinsats för färskt varmt bröd. Kan det bli bättre?

INGREDIENSER



4.5 deciliter mjöl
1.5 deciliter vatten
1.5 krydmått salt
2 teskedar bakpulver

Valfritt

riven ost

GÖR SÅ HÄR

1

Blanda ihop mjöl, salt, bakpulver och vatten till en smidig deg. Om du vill göra ostbröd så blandar du bara in lite riven ost av valfri sort i degen. Lägg i en plastpåse och förvara i kylan tills dess att du ska iväg på utflykt.

2

Kläm fast degen på träpinnar. Grilla över öppen eld i ca 5 minuter.

3

Det är bara fantasin som sätter gränser för vad du kan fylla dina pinbröd med. Färskost och sylt, varmkorv, röror av olika slag eller bara en klick smör. Tänk på att trä brödet på en ganska grov pinne om du vill fylla med en varmkorv.