

Pannebrød

Ingredienser:

Sammalt hvete fin, sammalt rug grov, salt, vann og flytende melange

Utstyr:

Stekepanne, stekespade, bakebolle, dl-mål og røreredskap

Fremgangsmåte:

Bland 2 kg fint mel med 2 kg grovt mel + 5 teskjeer salt.

Ha i 5 dl flytende melange.

Tilsett nok vann til at deigen blir lett å klemme ut til flate brød med hendene. Deigen må ikke bli for klissete, da er den vanskelig å arbeide med. Dersom det skjer må dere tilsette litt mer mel.

Lag en liten bolle og klem den rund og flat.

(Diameter omkring 10 cm, tykkelse omtrent 0,5 cm)

Ha flytende melange i panna.

Stek brødene på begge sider til de er gjennomstekt.

(Hvor lenge du må steke avhenger av hvor tykke brødene er, så det er lurt å lage dem tynne).

Brødene må vendes i panna. Det er plass til 4-5 brød i panna samtidig. Panna må ikke holdes for tett på flammene, da kan brødene bli svidd.

