

Pinnebrød

Ingredienser: 1 kg mel
4 ts bakepulver
2 dl sukker
2 ts salt
2 dl matolje
ca. 4 dl lunket vann

Ustyr: Kniv, bakebolle, sleiv, teskje, desilitermål

Fremgangsmåte: Finn en litt lang, fingertynn pinne, slik at du slipper å sitte for nær bålet mens du steker brødet. Spikk bort barken på den delen av pinnen der brødet skal sitte.

Bland det tørre. Spe med vann og olje til deigen har plastelinakonsistens. Form en klump deig til en pølse og tvinn denne rundt en pinne. Stek brødet over glørne til det er gjennomstekt og slipper pinnen. Husk å vri sakte på pinnen mens du steker brødet!

