



# PINNEBRØD

## BESKRIVELSE

Godt på bålet! Server gjerne noe annet godt i tillegg.

## GJENNOMFØRELSE

1. Bland sammen det tørre.
2. Tilsett olje og vann og rør sammen til en glatt, ikke for klissete deig.
3. Ha litt olje rundt deigen og legg den i en brødpose eller isboks (olje for at deigen ikke skal klistre seg til posen).
4. Spikk pinner og tvinn deigen rundt pinnene.
5. Stek over glørne. Åpen ild vil gi svartbrent brød. Snu pinnene ofte.

## DETTE TRENGER DU

- 4 dl hvetemel
- 1/2 ts salt
- 2 ts sukker
- 2 ts bakepulver
- 5 ss soyaolje
- ca. 1 1/2 dl vann

Oppskriften er hentet fra [matprat.no](http://www.matprat.no)  
<http://www.matprat.no>

LYKKE TIL!

