Fladbrød

SÆSON: Hele året

TIL: 1 klasse / ca. 25stk.

TID: 1½ time

DET SKAL DU BRUGE:

1200 g hvedemel

1 spsk. bagepulver

2 tsk. salt

1½ dl olie

7 dl vand

Evt. smagsgiver

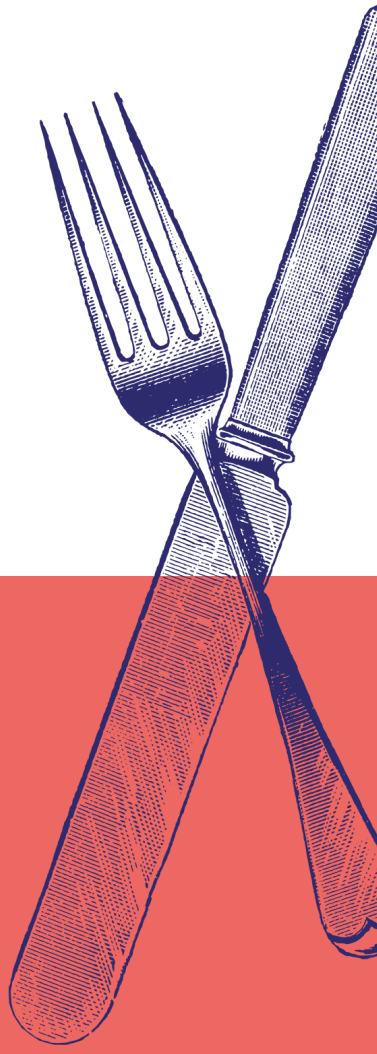
Friske krydderurter, chili eller hvidløg.

Krydderier f.eks. paprika, koriander eller timian

Evt. fedtstof som smør eller olie til at stege i.

SÅDAN GØR DU:

1. Bland de tørre ingredienser.
2. Skyl og hak de valgte krydderurter eller tilsæt krydderier.
3. Tilsæt vand og olie og ælt til dejen er smidig og blank.
4. Del dejen i ca. 25 lige store boller (eller én til hver) og læg dem tæt på en bakke/bageplade. Dæk dem med et viskestykke eller husholdningsfilm.
5. Rul den første dejbolle tyndt ud til en rund dejplade.
6. Læg en dejplade på en varm stor pande og steg den ca. 3 min. på hver side. Brug eventuelt lidt fedtstof til at stege i. (steg gerne på flere pander - så går det hurtigere).
7. Pak pandebrødet ind i et rent viskestykke eller sølvpapir, så det holder sig varmt og blødt.
8. Bag de sidste dejplader på samme måde.
9. Pensel de færdig brød med lidt smeltet smør tilsat krydderier eller hakkede krydderurter



TIPS OG TRICKS

- Prøv at tilsætte friske krydderurter, paprika eller gurkemeje til dejen.
- Kan også bages over bål eller i ovnen.