

# Pannebrød

Pannebrød er en enkel klassiker på tur. Bland sammen mel i en pose før avreise. Og ta med litt olje/smør til pannen. Pannebrødet kan spises som det er, med syltetøy eller ved siden av middagen. Prøv gjerne med smør, nykokt småsei eller stekt ørret



## Ingredienser

Mel: 3 kopper Hvetemel og en 1 kopp grovt

2 ts. bakepulver

Litt salt

Bland mel, bakepulver og salt godt. Melblandingen tar du med i en pose

Ha ønsket mengde melblanding i en bolle, gryte eller eventuelt i posen.

Slå i litt vann, og elt deigen. Ikke bruk for mye vann til å begynne med!

Del deigen i passe biter og rull den til en kule i hånden

Klem ut til runde brød på ca 1/2-1 cm tykkelse

Smelt litt smør i pannen og legg i brødet

Stek i ca 2 minutter på hver side (mer om brødet er tykt)

Med litt erfaring "vet" du når brødet er ferdig. Det skal være saftig i midten, og litt sprøtt på yttersiden.

## Tips

Vær gnien med vannet, og ha heller i mer etter hvert om det er nødvendig.

Har du i for mye vann, elter du inn litt mer av melblandingen.