

# Pinnebrød



Lite tips, bruk telefon eller nettbrett for til å se på oppskriftene, så sparer du miljøet ved å ikke skrive ut bildene 😊

## Du trenger:

En bakebolle

Et litermål

En sleiv

En brødpose eller plastboks

En spikkekni

Et bål eller en grill

## Ingredienser:

4 dl hvetemel

0,75 dl olje

2 ts bakepulver

2 ts sukker

0,5 ts salt

1,5 dl vann

(Kanel, valgfritt)

Dette gir fire pinnebrød



# Pinnebrød



AKS Bestum

## Fremgangsmåte:

1. Bland sammen hvetemel, salt, sukker og bakepulver. Om du ønsker kan du tilsette litt kanel og lage en kanelsnurr-variant.
2. Tilsett olje og vann og rør det hele sammen til en glatt deig. Ha i litt mer mel hvis deigen blir veldig klissete.
3. Smør litt olje rundt deigen slik at den ikke klitrer seg til emballasjen du skal frakte den i.
4. Legg deigen i en brødpose eller i en plastboks med lokk.
5. Finn en fin rasteplass og vær sikre på at det er trygt å tenne opp bål der dere skal være. Det er også mulig å grille pinnebrød på grillen hjemme.
6. Spikk pinner.
7. Dra deigen ut i avlange biter og snurr deigen rundt pinnene.
8. Stek pinnebrødet over glørne på bålet. Snu pinnene ofte, slik at brødet ikke blir brent.

Lykke til ☺