

FLADBROD

TIL 26 PER., 40-50 STK. .

TID: 1 TIME



SÆSON

HELE ÅRET

DET SKAL DU BRUGE

2,2 kg. hvedemel

6 spsk. bagepulver

3 spsk. Salt

3 dl. Olie

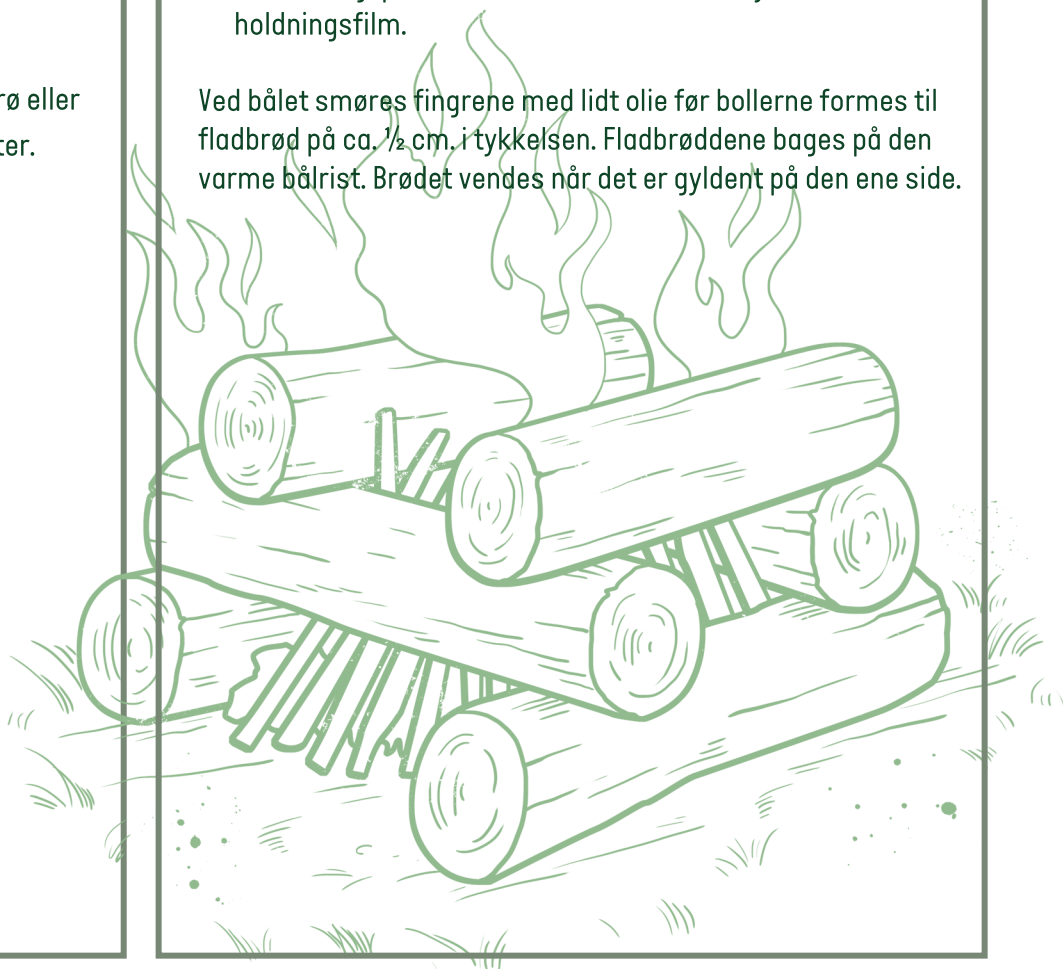
1,2 l. vand

Tilsæt evt. lidt nigellafrø eller friskhakket krydderurter.

SÅDAN GØR DU

1. Bland de tørre ingredienser.
2. Tilsæt vand og olie og ælt til dejen er smidig og blank.
3. Del dejen i ca. 40-50 lige store boller og læg dem tæt på en bakke/bageplade. Dæk dem med et viskestykke eller hus-holdningsfilm.

Ved bålet smøres fingrene med lidt olie før bollerne formes til fladbrød på ca. 1/2 cm. i tykkelsen. Fladbrøddene bages på den varme bålrist. Brødet vendes når det er gyldent på den ene side.



TIPS OG TRICKS

- Fladbrøddene kan også bages i ovnen eller på en tør pande.