

## PINNEBRØD (ca. 6 porsjoner)

### Ingredienser:

400 g finmalt urkornmel av emmer, spelt eller dala landhvete

(evt. en blanding av finmalt og siktet mel)

¾ ts salt

1 ss honning

3 ts bakepulver

1 dl rapsolje

2,5 dl lunkent vann



### Framgangsmåte:

Bland mel, salt og bakepulver i en bolle.

Rør honningen ut i det lunkne vannet, og ha deretter oppi oljen.

Ha væsken i melblandingen, og elt dette sammen til en glatt og smidig deig.

Juster deigen med litt mer mel, hvis den blir veldig klissete.

Ha olje rundt deigklumpen, og legg den over i en plastpose eller plastboks som du kan ha med på tur.

Del deigen i biter, som formes til lange pølser og snurres rundt en pinne.

Stek pinnebrødet over glørne på bålet, og husk å snu pinnen ofte, slik at brødet ikke blir brent.

Får du rester av pinnebrøddeig, kan du lage scones. Form da deigen som en 1,5 cm tykk pizzaleiv. Prik den med gaffel og skjær den i passe store «pizzastykker» med en pizzakniv. Evt. form deigen til små boller som du flater ut litt og skjærer et par kutt i med kniv. Stek i stekeovn på 225 grader i ca. 12 minutter.

