

Pinnbröd, 6 stycken

- 4 dl vetemjöl
- 1 tsk salt
- 1 tsk bakpulver
- 1,5 dl mjölk

Tips: Ha i 1 msk pizzakrydda, 1 dl riven ost eller andra godsaker, testa dig fram 😊

Gör så här:

1. Blanda alla torra ingredienser i en bunke. Glöm inte din favoritkrydda om du vill experimentera lite.
2. Tillsätt mjölken och arbeta ihop till en fast och smidig deg.
3. Lägg degen i plastfolie och ta med den i packningen.
4. Hitta lagom långa pinnar.
5. Dela degen i 6 lika stora delar. Sätt fast degen på toppen av en pinne eller en korv, sedan spänner du den samtidigt som du snurrar pinnen/korven.
6. Grilla över glöden 5-6 minuter.

