

Fynske fladbrød

4 stk.

Du skal bruge:

4 dl hvedemel
2 tsk. bagepulver
1 tsk. salt
2 spsk. olivenolie
1½ dl vand

olie til at smøre brødene med

Sådan gør du:

- vask dine hænder inden du starter
- kom alle ingredienserne i en skål (det kan også kommes i en 4 liters pose) og ælt grundigt
- del dejen i 4 lige store stykker
- form dem som boller og kom olie udenpå
- tryk bollerne flade mellem hænderne. De skal være ret tynde ca. ½ cm
- bag brødene på en tør pande eller bradepande. På bradepanden kan du bage flere ad gangen
- vend brødene, når de begynder at blive gyldne, og bag dem færdige på den anden side
- bag dem ca. 5 minutter på hver side
- vend dem evt. flere gange

Tips:

Pres et fed hvidløg i olien, det giver en fin smag i disse dejlige bløde brød. Drys evt. med hakket persille, når brødene er bagt. Bradepanden balancerer bedst på tre granitsten eller tre stykker ved.

