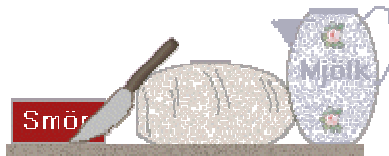


Tunnbröd på glöd



Utebröd till ca 30 normalätare

Ingredienser:

- 13 dl vetemjöl
- 10 dl grahamsmjöl
- 2 påsar torrjäst
- 1 nypa salt
- 1 påse (burk) malda brödkryddor
- ev 1/2 dl socker
- ev lite bär eller russin
- (1 dl vatten till varje "lillpåse")

Gör så här:

- Ta med torringredienserna i en plastpåse eller plastspann.
- Mjölblandningen fördelas lämpligen i mindre plastpåsar med 3 1/2 dl = 1 kåsa i varje. Spara lite av mjölet i reserv för eventuellt kladdiga degar. Till varje "lillpåse" behövs 1 dl varmt vatten vid tillredningen.
- Värm vattnet till 50°. Häll i vattnet i påsen. Knyt påsen löst och knåda degen så att den släpper påsen och är smidig och formbar. Stoppa degpåsen innanför tröjan och låt den jäsa i minst 15 minuter.
- Bakplåten består av ett järngaller av något slag med maskor på högst 25 mm (helst inte galvaniserat). Detta galler läggs på stenar så att det ligger 10-20 cm över glöden.
- Tag degklumpar stora som köttbullar och tumma ut dem så att de blir tunna som pannkakor. Lägg dem på "bakplåten" och vänd när de är ljusbruna (det tar bara ett par minuter på varje sida).
- Ät dem nygräddade - gärna med smör och ost.

När vi gjorde dem utelämnade vi socker, kryddor och bär

[Fler recept](#)