

Pinnebrød på bål

Pinnebrød er en klassiker på tur som passer godt både til lunsj, middag og dessert. Lag deigen hjemme, så er den klar til å surres rett på grillspydet.

Ingredienser

- 4 dl hvetemel
- 0,5 ts salt
- 2 ts sukker
- 2 ts bakepulver
- 5 ss olje
- ca. 1,5 dl vann

Slik gjør du

- Bland det tørre (hvetemel, bakepulver, sukker og salt) sammen i en bolle.
- Bland inn olje og vann, og bland til deigens konsistens er ganske lik plastelina. Om deigen er litt for fast kan du spe på med litt ekstra vann.
- Ta med deigen i en pose eller boks og legg den i sekken. Spikk en grillpinne av en frisk grein og surr en liten del av deigen rundt pinnen. Stek til pinnebrødet har fått en gyllen farge.

Forslag til pinnebrød med en liten vri:

- *Pizza-pinnebrød:* Kna inn oregano, revet ost og biter av for eksempel chorizo eller skinke for en spennende pizzasmak.
- *Kanel-pinnebrød:* Ta med en pose med sukker og kanel. Strø blandingen på deigen før steking.
- *Pølse-pinnebrød:* Surr pinnebrødet rundt en grillpølse og stek det hele over bålet.