



Upptäckar-Sallys bästa pinnbröd

Pinnbröd kan smaka precis så gott som du vill – sött eller salt – eller både och!

Det kan ätas med grillad korv, penslas med olivolja och kryddor, eller fyllas med socker, smör och kanel. Som en kanelbulle på en pinne nästan! Det är också gott att äta precis som det är, särskilt med lite smör när det är varmt.

Att grilla pinnbröd är mysigt men det är också lite av en konst, som du kanske förstod om du läste Spökhäxans skog. Men om du är lika tålmodig som Mino ska det nog gå bra!

RÄCKER TILL CIRKA 5 PINNBRÖD:

- 2 ½ dl vetemjöl
- 1 tsk bakpulver
- 0,5 tsk salt
- 1 dl vatten



GÖR SÅ HÄR:

Hemma blandar du: mjöl, bakpulver och salt.

Tillsätt sedan vattnet.

Rör ihop till en äventyrsdeg som du tar med dig ut i en plastpåse.

När du kommit fram till en mysig plats i naturen delar du degen i fem lika stora delar. Rulla degklumparna till smala längder som är ungefär lika tjocka som ett finger.

Snurra degen runt en pinne (eller runt en grillkorv om du vill).

En bra pinne är stadig och har ingen bark kvar.

Grilla sedan brödet försiktigt över glöd. När brödet är klart går det lätt att dra av från pinnen, utan att deg fastnar.

Hemligheten är att det ska vara glöd och inte stora eldflammar, samt att snurra pinnen en del så att brödet blir jämnt grillat.

Kom ihåg att be en vuxen om hjälp när du grillar över eld eller glöd.

