

Super hurtige pandebrød



Pandebrød til en person

Det bliver bagt med bagepulver og skal derfor ikke hæve.

Ingredienser

- 1 dl hvedemel (50g) De lange streger i muggen markerer 1 dl.
- En knivspids salt (0,13 tsk. salt)
- 1 tsk. bagepulver.
- 0.25 dl vand evt. lidt mere.
- Olie til at stege i.

Sådan gør du

- Bland hvedemel, bagepulver og salt sammen i en mug.
- Tilsæt vandet lidt ad gangen, du skal muligvis ikke bruge det hele.
- Ælt dejen til en glat dej og del den evt. i 4 stykker.
- Rul alle til pandekager på cirka ½ cm tykkelse.

- Kom olie på panden
- Bag brødet til det er gyldent og vend det så
- Kom evt. olie på panden igen og bag det også gyldent på den anden side.

Server pandebrødene lune og evt. med smør eller honning.

OBS Da brødene bliver bagt med bagepulver skal de ikke hæve, men det betyder også at de bliver tørre, hvis de ikke bliver spist med det samme. Spis dem derfor så snart de er lavet og mens de stadig er lune.

Afprøvet af familiespejderne søndag d. 14.03.21.