



EKSEMPELOPPSKRIFT 3 - PINNEBRØD

0,

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

1 ts	Salt
1 ts	Sukker
10 stk	Vegetarpølser
3 dl	Vann
8 dl	Hvetemel
4 ts	Bakepulver
10 ss	Olje

SLIK GJØR DU:

- 1 Bland sammen det tørre i en bolle, tilsett olje, vann og elt deigen smidig. Del deigen i tre.
- 3 Ha litt olje rundt deigen og legg den i en brødpose eller isboks (olje for at deigen ikke skal klistre seg til posen).
- 4 Snitt pølsene (slik at de ikke sprekker) og rull eller tvinn deigen rundt dem. Stek over bålet og nyt. Snu pinnene ofte.
- 4 TIPS 1: Skal du lage de i ovnen stekes de i 10-15 minutter på 220 grader. Pensle gjerne med egg hvis du ønsker.

TIPS 2: Dersom du vil kan du ha ekstra tilbehør som ketchup, sennep eller potetmos.