

# Pandebrød

---

## Ingredienser:

25g gær

3 dl lunken vand

4 tsk fiber husk

1 spsk olie

150g majs mel

Ca. 225g glutenfrit mørkt mel  
(jeg bruger Doves Farm)

1½ tsk salt

---

De her brød bruger jeg når jeg ikke har nået at bage morgenbrød, og det skal gå lidt stærkt ☺ super enkle og lækre når de er lune. Opfandt dem da vi skulle bo i campingvogn en uge

Bland vand og gær og tilsæt derefter fiberhusk og rør til det gelerer.

Tilsæt olie og majs mel. Derefter salt.

Rør det mørke brødmel i lidt efter lidt så dejen ikke bliver for hård – men stadig lidt fast i det.

Lad dejen hvile en halv time (hvis der er tid)

Form en lille kugle på ca 4 cm og rul den tyndt ud med en lille kagerulle. Steg de små brød på en MEGET varm pande. Når de bobler lidt op vendes de og når de begynder at bule meget op (drene kalder dem balonbrød) så er de færdige.

Vi har med succes brugt dem som hotdog-brød og pita-agtige brød.

