

## Pinnbröd

Barn älskar att grilla pinnbröd över eld i skogen. En kall dag smakar det bra med varmt nybakat bröd, som de själva har gräddat. Degen är lätt att göra hemma och ta med i en plastpåse.

### Till 4–5 pinnar

*150 g glutenfritt basmjöl*  
*1 tsk bakpulver*  
*1 krm salt*  
*1 ½ tsk (5 g) fiberhusk*  
*(½–1 tsk socker)*  
*1 dl vatten*

Blanda de torra ingredienserna i en skål. Uteslut eller inkludera sockret efter behag. Tillsätt vattnet och knåda ihop till en smidig, inte för kladdig deg. Låt den vila i minst 10 minuter så att fiberhusken hinner svälla och degen blir tillräckligt fast för att hantera med händer i skogen. (Tillsätt något mer mjöl, om degen är för klibbig.) Lägg degen i en plastpåse och ta med.

Ta lite deg och kläm ut den på en pinne. Lite mer avancerat är att rulla degen till en lång sträng och vira den runt pinnen i en spiral. Grädda över glöden tills bröden är gyllengula och släpper från pinnen. Ät dem alldeles nygräddade – gärna med lite smör i pinnhålet.

**Jag använder Finax mjölmix (röda paket) som basmjöl. /Margareta**