

Recept på Hällebröd

En sats räcker till 12 personer

- 6,5 dl vetemjöl
- 5 dl grahamsmjöl
- 1 påse torrjäst
- 0,5 tsk salt
- 2 msk socker

Gör detta i förväg hemma:

Blanda samman all ingredienserna. Fördela sedan blandningen i 4 små plastpåsar.

Spara lite mjöl till utbakningen av kladdiga degar.

Detta gör ni ute i skogen:

Tillsätt knappt 1 dl vatten till varje plastpåse och knyt löst.

Knåda degen tills den släpper.

Stoppa plastpåsen innanför tröjan och låt degen jäsa av kroppsvärmen i ca 15 min.

Ta ur degen ur påsen och forma den till små köttbullar. Platta ut dem tunt.

Lägg hällebröden på ett galler och grädda dem tills de blir ljusbruna.

Bred smör på. Smaklig måltid!