

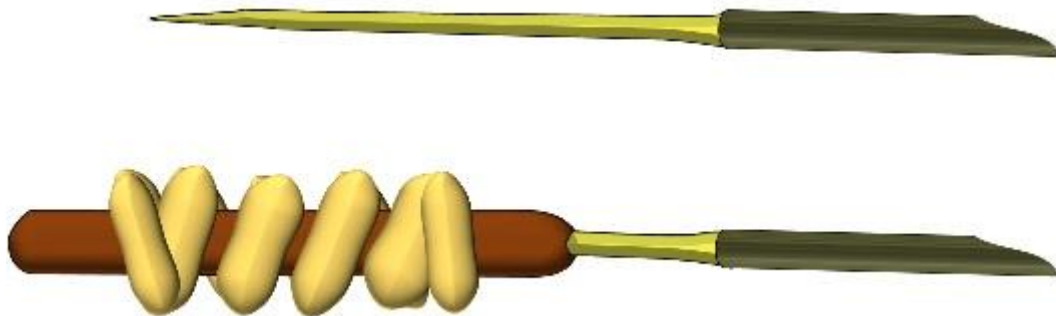
Grillkorv i pinnbröd

Här är ett recept på pinnbröd för 3-4 personer. Utöver pinnbrödsdegen behövs 1-2 grillkorvar per person.

- 4-5 dl vetemjöl (man kan byta ut upp till en tredjedel mot grahamsmjöl om man vill ha ett grövre bröd). Börja med 4 dl mjöl och fyll sedan på tills degen blir lagom fast.
- 1 tesked bakpulver.
- 1 tesked salt.
- 2 dl mjölk.

Blanda alla torra ingredienser i en skål (börja med 4 dl mjöl), häll sedan i mjölken och knåda ordentligt. Fyll på med mer mjöl om degen blir för kladdig.

Man kan ha med sig degen i en påsar eller burk, alternativt gör man färdiga längder hemma och lägger i en avlång burk med smörgåspapper eller bakplåtspapper emellan.



Trä korven på grillpinnen och linda på pinnbrödsdegen utanpå i en gles spiral. Den jäser upp en del, så det är viktigt att spiralen är gles. Fäst ihop degen ordentligt i ändarna.

Grilla över glöd. Håll inte alltför nära. Håller du för nära hinner inte degen jäsa upp ordentligt och ytan blir bränd innan brödet och korven är klara inuti.

Ät med senap och ketchup som vanlig korv med bröd.