

RESEPTI

Tunnbröd

Easy

20 min



INGREDIENSER

FÖR 10 BRÖD

50 g smör, rumsvarmt

2 dl råsigt

3 dl vetemjöl

2 tsk bakpulver

1 tsk salt

2 ½ dl filmjolk



Tämän herkullisen reseptin valmistukseen tarvitaan vain 15 g Nutellaa® henkeä kohden!

GÖR SÅ HÄR

1

Nyp ihop smöret med de torra ingredienserna. Tillsätt filmjölken och blanda ihop allt till en kladdig deg. Rulla den kladdiga degen ett varv i vetemjöl så den inte klibbar fast på bordet och i händerna.

2

Dela degen i 6–8 bitar.

3

Kavla ut degbitarna till rundlar, 2–3 mm tunna.

4

Kavla sista varvet med en kruskavel eller nagga ordentligt med en gaffel.

5

Värm upp en stekpanna, helst i gjutjärn på hög medelvärme. Pudra lite vetemjöl i stekpanna (det ska inte vara något fett i den). Vänd brödet när det får bruna fläckar, ca 1 ½ min per sida. Anpassa värmen hela tiden så att brödet inte bränns.

(Tänk på att värmen varierar på olika spisar och då kan gräddningstiden, den kan variera några sekunder eller någon minuter mer eller mindre. Följ därför gräddningen noggrant.)

Lägg direkt de färdiga bröden i en handduk så de håller sig mjuka. Njut tillsammans med Nutella® och gott sällskap!

**Om du tycker om det, dela det
#nutellarecipe**