



Grove pandebrød

Haver til Mavers klassiker

Antal: Til 4-6 personer. **Sæson:** April-juni

Læs opskriften igennem
og fordel opgaverne,
så alle har noget at lave.

I skal bruge

3 dl hvedemel

1 dl grahamsmel

1 tsk bagepulver

½ tsk salt

1 dl vand

½ dl olie

½ spsk honning

Evt. en håndfuld vilde urter eller krydderurter - fx hvidmelet gåsefod, mælkebøtte, ramsløg, skvalderkål, løgkarse, timian, rosmarin

Sådan gør I

- 1 Bland de tørre ingredienser (mel, bagepulver og salt) sammen i en mindre skål.
- 2 Bland vand og olie i en stor skål og rør honningen ud heri. Tilsæt derefter melblandingen til væsken.
- 3 Hvis der skal urter i dejen, skal de først skylles og snittes fint og derefter tilsættes dejen.
- 4 Ælt dejen godt igennem til den er fast og glat. Hvis den er for våd, skal der tilsættes mere hvedemel. Hvis den er for tør, skal der tilsættes mere vand.
- 5 Del dejen i 6 lige store kugler.
- 6 Drys mel på et skærebræt og rul herpå hvert dejstykke ud til en cirkel. Tykkelsen skal være ca. 0,5 cm. Det er vigtigt at dejstykket ikke er for tykt.
- 7 Steg pandebrødene på en varm, tør pande til de er gennembagte. Der må ikke være rå dej i brødene. De skal bage i ca. 4 minutter på hver side. Vend dem med en palet.

“Jeres egne ideer”

- hvordan vil I være kreative med denne ret?

★ TIP ★

Når I kommer hjem: Pandebrødene kan spises med en klat rarbarberkompot eller æblekompot.