



## RØVERBRØD PÅ PINNE

Om kvelden samles røvere av alle slag rundt leirbål over hele landet for å ta en pust i bakken mens de steker pinnebrød og synger røversanger.

### DET DU TRENGER ER: SLIK GJØR DU:

(4 stk.)

3 ts bakepulver

1 ss honning eller

sukker

45 g flytende margarin

eller olje

250 g hvetemel

½ ts salt

1,3 dl vann

1. Ha alle ingrediensene i en bolle. Rør sammen så du får en deig.
2. Hell deigen ut på bordet og kna godt i 5–10 minutter.
3. Putt den i en pose og ta med på tur.
4. Ta av passe store biter og snurr på en pinne. Stek over glørne på bålet til pinnebrødene blir gylne.

### TIPS

Vil du heller lage pinnebrødet med gjær? Erstatt bakepulver med ca. 15–20 g fersk gjær eller en halv pakke tørrgjær. Elt deigen godt i en maskin. Pinnebrød er flott turmat.

