



Pinnebrød

Pinnebrød er manges turfavoritt ved bålet. Hva med å prøve en ny vri? Her har du oppskriften på en smakfull bollevariant. Pensle de nystekte pinnebrødene med smør og dryss på sukker og kanel - vips så har du smaken av kanelboller rett fra bålet.

🕒 OVER 60

Slik gjør du

- ① Rør gjæren ut i lunkent vann, tilsett resten av ingrediensene, og elt deigen til den er blank og smidig (ca. 8-10 min i en kjøkkenmaskin)
- ② La deigen heve lunt og tildekket i 30 min
- ③ Del deigen i 10 biter og rull de ca. 30 cm lange. Snurr deigen rundt pinner og stek dem over bål eller grill
- ④ Når pinnebrødene er ferdigstekt kan du spise de som de er. Alternativt kan du pensle de ferdige pinnebrødene med smør og drysse på sukker og kanel for en "kanelbolle"-variant



TIPS

Trekk pinnen ut av det ferdige pinnebrødet og trykk inn 2 biter kvikk lunsj i hullet...yum!

Ingredienser

500 g	Møllerens Hvetemel siktet
2,5 dl	lunkent vann
75 g	solsikkeolje
75 g	sukker
50 g	fersk gjær (eller 1 pk tørrgjær)
1 ts	kanel
1 ts	salt

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet