

# Fladbrød på trangia

## Fladbrød med gær – til at lave på forhånd

Opskrift til 10 små fladbrød

### Ingredienser

- 25 g gær
- 3 1/2 dl lunken vand
- 550 g hvedemel + ekstra til at håndtere dejen med
- 1 tsk salt
- 1 tsk sukker
- 1 spsk. olie
- Olie til stegning

### Sådan gør du

Opløs gæren i vandet og tilsæt derefter salt, sukker og olie.

Rør melet i lidt ad gangen, og ælt dejen, gerne på maskine til melet er æltet godt ind i dejen og den samler sig om krogen.

Dæk skålen med film og et klæde og lad dejen hævet et lunt sted en times tid.

Del dejen i 10 lige store boller.

Træk forsigtigt i siderne af bollen, så den bliver tynd og flad. Den skal være ca. 2-3 mm tyk, brug evt. lidt mel hvis der er behov.

Varm en pande op ved middel varme og hæld lidt olie på.

Bag brødene et par minutter på hver side ved middel varme, til de bobler op og er let lysebrune. Brug lidt olie hver gang du vender et brød og steger et nyt, det giver et lækker saftigt fladbrød.

Spis fladbrødet med hjemmelavet marmelade.

# Fladbrød med bagepulver - til at lave på stedet

Opskrift til 10 små fladbrød

## Ingredienser:

- 600 g hvedemel
- 2 tsk. bagepulver
- 2 tsk. sukker
- 2 tsk. fint salt
- ½ dl smagsneutral olie
- 3 dl vand smagsneutral olie til pensling

## Sådan gør du

Rør mel, bagepulver, sukker og salt sammen i en skål. Tilsæt olie og vand.

Ælt dejen grundigt igennem.

Del dejen i 10 lige store boller.

Træk forsigtigt i siderne af bollen, så den bliver tynd og flad. Den skal være ca. 2-3 mm tyk, brug evt. lidt mel hvis der er behov. Eller rul den ud med en flaske.

Bag brødene et par minutter på hver side ved middel varme, til de bobler op og er let lysebrune. Brug lidt olie hver gang du vender et brød og steger et nyt, det giver et lækker saftigt fladbrød.