

Nem snobrødsdej uden gær

8 brød    nem Op til 15 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

snobrødspinde eller pinde fra skoven

Dej med bagepulver:

600 g hvedemel
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
2 tsk. sukker
2 tsk. fint salt
½ dl rapsolie eller lignende
3 dl vand

Servering:

Dr. Oetker Choco Sauce
Dr. Oetker Forest Fruit
Dessertsauce

1 Dej med bagepulver:

Rør mel, bagepulver, sukker og salt sammen i en skål. Tilsæt olie og vand. Ælt dejen grundigt igennem enten ved håndkraft eller på en røremaskine med dejkrog. Del dejen i 8 boller.

2 Bagning:

Rul hver bolle til en lang pølse. Sno dejen om snobrødspindene. Bag snobrødene over bål eller grillens gløder. Róter med jævne mellemrum snobrødene. Pas på at de ikke bliver sorte. Snobrødene er færdig når de har fået en jævn gylden farve, og let glider af pinden.

3 Servering:

Fyld snobrødene med Choko Sauce eller Forest Fruit Dessertsauce eller dit yndlingsfyld.



Tips:

Dejen kan sagtens laves i forvejen, opbevar den på køl i en lukket beholder indtil den skal bruges. Da dejen ikke indeholder gær, kan den laves op til 24 timer inden brug. Bagepulveret gør at den først hæver, når du kommer fladbrødene over varmen.

Hvis du ikke lige har snobrødspinde i nærheden, kan dejen med fordel bruges til fladbrød på grillen. Se vores opskrift på [Hurtige fladbrød uden gær](#).

