

Fladbrød med stegte topskud af brændenælde

32 stk.

Ingredienser:

2 kg hvedemel

6 teskeer salt

8 teskeer bagepulver

1 l Creme Fraiche

1 l Yoghurt Natural

Olie til stegning i lille doseringsflaske

1 stor bøtte vaskede brændenælder

Fremgangsmåde:

1. Brændenælder hakkes med skarp kniv og steges på panden.
2. Mel, salt og bagepulver blandes. Tilsæt creme fraiche, yoghurt, stegte brændenælder og ælt grundigt. Dejen æltes færdig på bordet.
3. Efter hvile formes runde og flade brød, der passer til panderne!
4. Den runde dej steges på panden, begge sider.
5. Brødene holdes varme i en gryde indtil spising.

