

Drýlur

Færeyskt flatbrauð

Ofnhiti 150°C

800 g hveiti
6 tsk lyftiduft
1 tsk salt
kalt vatn eftir þörfum

Aðferð:

1. Blandið hveiti lyftidufti og salti saman í skál.
2. Hrærið köldu vatni saman við smátt og smátt þar til deigið er orðið hnoðunarhæft.
3. Hnoðið deigið þar til það er slétt og sprungulaust.
4. Skiptið því 4 – 6 í jafnstóra bita
5. Hitið pönnu og steikið kökurnar án feiti í u.þ.b. 2 mínútur á hvorri hlið.
6. Raðið kökunum á pappírsklædda bökunarplötu og bakið í miðjum ofni í u.þ.b. 20 mín.