

Nan brauð

4 dl hveiti

½ msk. matarolía

½ tsk. salt

½ tsk. matarsódi

1 ½ tsk ger

1 ½ dl volgt vatn

Aðferð:

1. Blandið öllu saman í skál
2. Hnoðið fyrst með sleif, síðan með höndunum þangað til deigið er slétt og sprungulaust.
3. Látið deigið lyfta sér á hlýjum stað í 20 mín.
4. Rúllið deiginu í lengju og skiptið henni í jafna bita.
5. Fletjið bitana út með höndunum í um ½ cm þykkar kökur og pikkið þær út með gaffli.
6. Hitið þurra pönnu á meðalhita og bakið brauðin á báðum hliðum þangað til þau hafa lyft sér og eru orðin brúnfleckótt.