

SPEIDERMAT

PIMP MY PINNEBRØD

Pinnebrød er en turklassiker, ofte servert svidd utenpå og rått inni. Her er tips og triks for et bedre pinnebrød.

Tekst og foto: Espen Willersrud



Vi starter med en klassisk pinnebrøddeig som utgangspunkt:

Oppskrift:

500 g mel, bruk gjerne inntil halvparten grovt mel
3 ts bakepulver
3 ss sukker
1 ts salt
1 dl matolje, olivenolje eller smeltet smør
Ca. 2 dl vann

Bland alt det tørre, tilsett vann og smør eller olje, og bland godt til deigen har en fin og litt klissete konsistens. Da er det mulig å forme den til emner som du kan strekke og tvinne rundt en pinne. Spikk av barken på pinnen der du skal surre brødet rundt. Slik forbereder du et klassisk og enkelt pinnebrød.

Med skinke og ost

Skinke og ost beveger pinnebrødet i retning mot pizza, og gjør det, ikke minst, til litt mer mat. Skinke og ost hakker du i små terninger eller biter. Bland dette i det tørre, ha deretter i vann og fett. Tilsett gjerne også litt oregano og/eller basilikum i deigen.

Oliven og soltørket tomat

Oliven og soltørket tomat gir deg et pinnebrød med god smak inspirert av sydligere breddegrader.

Del opp oliven og soltørket tomat i 1-2 cm store biter og bland det i det tørre. Bruk olivenolje fremfor matolje eller smør i denne deigen. Når deigen er ferdig surret på pinnen strør du litt havsalt over pinnebrødet. Dropp evt. saltet i selve deigen, siden tomater, oliven og havsalt gjør det salt nok!

«Pølse i slåbrok»

Grill først pølsa litt på pinnen før du snurrer pinnebrøddeigen rundt denne. Vips har du ferskt og varmt pølsebrød, ofte omtalt som «Pølse i slåbrok»

Sukker og kanel

Hva med et dessertpinnebrød? Bruk 2 dl smør fremfor matolje eller olivenolje, og bruk da også noe mindre vann. I deigen tilsetter du en spiseskje kanel og perlesukker etter smak. Rull gjerne pinnebrødet i en blanding av perlesukker og kanel før pinnebrødet stekes.



STEKETIPS

Vær tålmodig og vent til flammene er borte, og bålet har gode og varme glør. Hold pinnebrødet unna flammene, og vri brødet sakte rundt mens det stekes.