



2 ½ dl GROV GLUTENFRI
MIX (t.ex. Viljatuote)
½ dl SESAMFRÖN
½ tsk SALT
1 tsk BAKPULVER

1. Blanda ihop alla torra ingredienser
i en skål



1 ½ dl VATTEN

2. Tillsätt vatten lite i taget och rör om



3. Arbeta ihop till en jämn, fast deg
med händerna



4. Ta med hjälp av en matsked
upp en boll, rulla med mjölade
händer och platta ut till ett bröd



5. När alla bröden är utbakade, värm
en torr stekpanna på medelvärme.



6. Stek bröden och vänd när de fått färg

TIPS! På sommaren kan man även steka
bröden på grillen (på en grillplatta).
Gott som hamburgarbröd!