

# Turmad Brød

## Bohus-brød med bagepulver

Ingredienser:

200 g. mel/kerner

½ tsk. salt

1 tsk. sukker

½ tsk. bagepulver

Lidt krydderi - evt. karry eller timian

Du kan erstatte ca. ¼ af melet med kerner eller groft mel, for at gøre brødet lidt mere lækkert og nærende. Blandingen har du i en plasticpose, og der skal blot tilsættes vand, når du er derude. Når dejen har rette konsistens, kan du riste brødet på din Trangia. Af og til er man heldig at nå frem til en lejrplads, hvor der er en rist til bålpladsen. Det er endnu bedre.

## Cowboybrød

Ingredienser:

2½ dl. hvedemel

2½ dl. majsmel

½ tsk bagepulver

1 tsk. salt

1 ½ dl. vand

½ dl. olie (at stege i)

1 bønne Cantadou hvidløgsost

Bland mel og salt i en bunke og hæld vand i.

Ælt dejen i ca. 4 minutter, tilsæt lidt ekstra mel hvis den klistre.

Form dejen med melete hænder til 2 kager.

Hæld olie i panden så det dækker bunden, og når olien er varm steger du de to kager gyldne brune ca. 2 minutter på hver side ved lav simrevarme.

Lad brødet køle lidt og smør osten på.

## Brød med torgær

Ingredienser

5 dl blandet mel,

1 brev torgær,

½ tsk salt,

½ tsk sukker,

lidt olie,

lidt vand.

Bland de tørre ingredienser i en frysepose. Inden bagningen tages lidt mel ud af posen og vandet hældes i. Det hele æltes. Hvis dejen er for lind, tilsættes lidt af det fratagne mel. Dejen hæver 20 min. og gryden smøres med olie. Brødet bages ved svag varme under låg i 30 – 40 min. Hæld lidt ekstra olie i kanten af gryden undervejs.

En god ide til en overliggerdag...

# Turmad Brød

## Brød med krydderurter

Ingredienser:

4 dl. mel

1 spsk. bagepulver

lidt salt

1 tsk. timian

1½ dl. vand

2 spsk. Olie

Bland de tørre ingredienser hjemmefra i en pose. Så kan du tilsætte vand og olie når brødet skal bages og ælte dejen direkte i posen. Åbn posen, tryk dejen på plads i panden med fugtige hænder, så fingrene og dej ikke klister sammen, og tænd Trangiaet. Brødet er klar, når det er blevet brunt på begge sider. Timian kan erstattes af andre krydderurter fra naturen.