

# Brødbagning på Trangia

Tekst og foto: Lars Hector Koudal



Ingredienser: 5 dl. hvedemel  
1 teskefuld bagepulver  
1 teskefuld alm. køkkensalt  
God olie, fx rapsolie  
**Blandingen rækker til to brød**



Dejen trykkes ud på panden i et jævnt lag og prikkes med en gaffel



Mel, bagepulver og salt blandes hjemmefra i en plastpose. **Husk at ryste grundigt.** Blandingen kommer i Trangigryden og der tilsættes vand - kun lidt ad gangen - og der æltes til dejen har en passende, og ikke klæbrig konsistens



Trangiaen tændes, og brødet bages 3 - 4 minutter på hver side ved ikke for stærk varme til det er gyldentbrun



Olien hældes på panden, så den er helt dækket



Du kan også selv eksperimentere med forskellige melsorter og krydderier, men dette her brød egner sig fint til at spises, som det er. God fornøjelse.