

- **Bradepandebrød** 1 bradepande

- 1 l vand
- 1 pk gær
- 1 kg pizzamel
- 2 spk. olie og 4 tsk salt
- Røres sammen i en skål og stilles tildækket natten over i køleskabet

Inde det kommer i ovnen:

- Hældes ud på en bradepande, hæld 0,5 dl olivenolie, groft salt og hvidløgpulver over
- Bag ca. 20 min ved 230 gr.