

Flate brød med nøttesmak

1,5 dl vann

2 ss olivenolje

1 ts havsalt

50 g finhakkede nøtter (bruk de du liker best)

ca. 4 dl siktet spelt (eller hvete, hvis du tåler det)

Hell vann, olivenolje, salt og de finhakkede nøttene opp i bakebollen. Tilsett mel til deigen blir glatt uten å være klissete. Del opp deigen i 4 deler, som klappes ut til ganske tynne leiver. Stekes på begge sider i

tørr stekepanne på ganske sterk varme. Vend dem flere ganger til de blir gygne og sprø. Legg dem på rist når de er ferdige, så holder de seg sprø.

Denne porsjonen er nok til både frokost og lunsj og kan eventuelt stekes ferdig kvelden i forveien, hvis du har dårlig tid om morgenen. Legg i så fall brødene i en papirpose over natten.