

## "TINGVALLAS GODA"

1 l fingervarmt vatten

2 pkt jäst

4 msk sirap

4 tsk salt

1 dl olja

Vetemjöl, rågsikt, rågmjöl

(oregano eller något annat gott för smaken)

Blanda ihop till en halvkladdig deg. Häll ut i långpannor med bakplåtspapper.

Strö över mjöl och klappa ut degen jämt över hela långpannan.

Jäs i ca 1 timme.

Skär rutor i brödet innan det gräddas i 200° i ca 12 minuter.

Lycka till