

Sandwich i bål til 10 personer.

20 skiver grovtoast
10 skiver skinke
10 skiver ost
10 skiver tomat

Læg en skive skinke og en skive ost sammen med en skive tomat mellem 2 skiver grovtoast og pak det ind i stanniol.
Bages i gløderne i 4 – 5 minutter.

Pitabrød 8 stk.

400 gram mel
50 gram grahamsmel
15 gram gær
½ tsk. sukker
1 tsk. salt
3 dl. lunken vand.

Gæren røres ud i det lunkne vand, det øvrige blandes i og dejen æltes godt igennem.
Læg et viskestykke over dejen og lad den hæve på et lunt sted i 45 minutter.
Dejen æltes igennem igen og deles i 8 dele som trilles til boller og rulles flade med en kagerulle.
Brødene lægges på en rist og efterhæver i ca. 5 minutter.
Pitabrødene bages på risten over gløder i ca. 5- 10 minutter.