

Usyret brød

500 g. sigtet speltmel eller durummel

½ tsk. salt

1 dl. olivenolie

3 dl. vand

Smuldr mel, salt og olie sammen i en skål.

Tilsæt vand og ælt dejen smidig.

Del den i en masse små boller på 2- 3 cm i diameter eller lav et stort rundt brød.

Tryk bollen flad og lav evt. et aftryk af et kors midt i.

Der bliver ca. 50 små og brød til tilsvarende antal af et stort.

Bages ved 200 grader i 10-15 minutter. Det hæver af gode grunde ikke og bliver kun lidt brunt på bunden.