

Paleokorvbröd

KORVBRÖD/HAMBURGERBRÖD	
För 4 korvbröd eller 6 hamburgerbröd	
3 dl	mandelmjöl
5 msk	psylliumhusk
2 tsk	bakpulver
1 tsk	havssalt/himalayasalt
3 st	äggvitor
2,5 dl	kokande vatten
HUSGERÅD	
Måttats	
Bunke	
Elvisp	
Kastrull	

Paleokorvbröd

Paleokorvbröd

Så här gör du

- Sätt ugnen på 175 grader
- Blanda samman mandelmjöl, psylliumhusk, bakpulver och havssalt väl i en bunke
- Separera tre ägg och håll vitorna i bunken
- Vispa ihop med hjälp av en elvisp
- Häll på det kokande vattnet och vispa ihop till en deg
- Dela degen och forma till korvbröd/hamburgerbröd
- Lägg på en plåt med bakplåtspapper
- Platta till dem en aning för de kommer jäsa och bli riktigt höga
- (strö eventuellt på sesamfrön om du bakar hamburgerbröd)
- Grädda i ugnen i ca 50 minuter
- Ta ut och låt de svalna helt på galler innan du skär dem

Korvbröd
Korvbröd or type unknown

Spring ut och grilla! Njut av ”korv med bröd” eller varför inte göra en god [hamburgertallrik](#)!

Spara äggulorna och använd till en omelett eller majonnäs.

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore.se](#) [\[shoppingcarticon\]](#)