

# Små Brytbröd

## SMÅ BRYTBRÖD

Ger 8 bröd

2,5 dl tapiocastärkelse/mjöl

1 dl kokosmjöl

1 tsk himalayasalt/havssalt

1,2 dl olivolja

1,2 dl varmt vatten

1 st uppvispat ägg

Vid AIP, uteslut ägget.

## HUSGERÅD

Bunke

Ballongvisp

Kniv

# Små Brytbröd

## Små Brytbröd

Så här gör du

- Sätt ugnen på 175 grader
- Blanda samman de torra ingredienserna i en bunke
- Häll över olivoljan och det varma vattnet
- Rör samman lätt
- Tillsätt det uppvispade ägget
- Rör samman till en deg

Om du upplever degen kladdig tillsätt lite extra kokosmjöl

- Forma degen till 8 små avlånga bröd och lägg på en plåt med bakplåtspapper
- Snitta bröden med en vass kniv
- Grädda mitt i ugnen i 35 minuter

Servera bröden varma!

[Små Brytbröd](#) Recipe unknown

Saknar du ett gott [bröd](#) som du kan servera tillsammans med maten och som hjälper dig att få upp det sista av allt det goda på tallriken? Då är dessa Små Brytbröd perfekta!

Baka och Njut av dessa Små Brytbröd du också, till dina skaldjur, till din favorit [soppa](#), till [pajen](#) eller varför inte till din [Köttfärspanna](#)!

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

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