

Baka en mjukkaka från Norrbotten

Du behöver:

50 g margarin/smör

5 dl ljummen mjölk/vatten

1 msk brödkrydda (anis, fänkål och kummin) 3 msk sirap/honung/socker

1 tsk salt

50 gram jäst

6–7 dl rågsikt

5–7 dl vetemjöl



Gör såhär:

1. Smält margarin eller använd flytande
 2. Blanda i mjölk, brödkryddorna och sirap och låt blandningen bli fingervarm (max 37 grader).
 3. Lös jästen i lite av blandningen och tillsätts sedan resten av degvätskan. Tillsätt salt.
 4. Arbeta in så mycket mjöl att degen håller ihop, men fortfarande är ganska lös. Degen ska som vara mjuk. Du ska som lätt kunna trycka in fingrarna i degen.
 5. Låt degen jäsa cirka 45 minuter.
- Sätt ugnen på 275 grader



Häll upp degen på köksbänken och arbeta ihop den.

Dela degen i 8 delar.

Eventuellt behövs det lite extra vetemjöl för att kunna kavla ut tallriksstora kakor. Kavla med kruskavel eller nagga brödet med en kavel. De ska vara cirka en halv centimeter tjocka.

Grädda brödet i den heta ugnen utan efterjäsning.

Två kakor åt gången brukar man få plats med på plåten.

Har du en bakspade så sätter du en plåt i ugnen och låter den bli het.

Sedan sätter du brödet på bakspade och svisch in i ugnen med kakan.

Du använder en stekspade för att få ut kakorna från ugnen. Har du ingen bakspade sätter du dina kakor på plåten och så in med plåten i ugnen.

Grädda 3–4 minuter. Kakorna ska bli gyllenbruna.

Lägg en handduk över de färdiga bröden.

(Se den översta bilden)

Lycka till! /Kajsa (som har bakat och fotat)

