

RECEPT

Baka gáhkku - samiskt glödkaka

Cirka 13 bröd

1 påse torrjäst (14g)

0,5 liter fingervarmt vatten

1 dl neutral olja

1 dl ljus sirap

1 tsk salt

10-13 dl vetemjöl + mjöl till utbakning



1. Blanda jästen med lite mjöl i en stor bunke.
2. Värm vattnet till 37 grader och häll det över mjölet och jästen
3. Rör ihop och tillsätt olja, sirap och salt.
4. Tillsätt mjölet i omgångar och arbeta degen tills den släpper bunken.
5. Jäs degen i ca 1 timme (det är valfritt, går att baka ut direkt också)
6. Arbeta degen på bakbordet tills den är smidig.
7. Rulla små bullar och kavla sen ut dem till 5 mm tunna kakor som ryms i en stekpanna. Nagga kakorna ordentligt med en gaffel.
8. Stek på spisen, på en häll eller över öppen eld, ca 2 min på varje sida beroende på värme.
9. Ät glödkakor nygräddade med margarin eller smör, ringla över lite sirap och njut!
10. Frys in det som blir över.



Ut med stereotyper - in med möjligheter!

olika.nu

