

Samisk brød

Ingredienser:

1 kg hvetemel
3 dl fint rugmel
50 g gjær
7,5 dl melk
1 dl olje
3 ss sirup

Fremgangsmåte

Bland alt det tørre.

Varm opp melken til 37 grader, ha i gjæren og rør godt ut. Tilsett olje og sirup i melken.

Ha væsken i det tørre.

Rør godt om og elt deigen godt.

La deigen stå til heving i bolle, under klede, til den er dobbelt så stor.

Rull deigen i pølser og kutt opp i passende stykker. Kjevle ut hver bit til passende flate kaker.

Prikk kakene med gaffel.

Stek kakene på hver side til de er gyllenbrune. Bruk en takke eller stek på stekeplaten.

Oppskriften passer til ca. 16 elever. De får ikke så stort stykke, men en god smakebit.