

Tunnbröd på Meteor bakhäll

Mitt recept på tunnbröd:

- 50 g smör
- 1 liter mjölk
- 50 g jäst
- 2 msk sirap
- Brödkryddor (anis, fänkål, kummin)
- 1 msk salt
- 2 ägg
- 5 dl rågsikt
- ca 1,7 liter vetemjöl

Smält smöret och häll i mjölken, värm till 37°. Smula ned jästen. Rör om och blanda i sirap, salt, ägg, brödkryddor och rågsikt och ungefär 2/3 av vetemjölet. En del mjöl behövs till utbakningen. Arbeta degen kraftigt (gärna i maskin) och låt den därefter jäsa till dubbel storlek. Tag upp degen på bakhordet och dela i ca 14 delar. Arbeta i hop varje del till en rund bulle.

Låt bullarna jäsa mellan bakdukar. Kavla ut dem en i taget med en slät kavel och därefter med kruskavel till tunna kakor. Borsta av mjölet, lyft upp kakan med hjälp av en "spjålk" (en smal, platt bakspade) och rulla av den på ett "bakfjöl" (en rund bakspade, typ pizzaspade), borsta av kakan på andra sidan och grädda på bakhällerna i 2-3 minuter eller tills de är färdiga. Vänd ev på kakan och grädda någon minut till, om du vill ha färg även på ovansidan. Låt kakorna svalna under bakduk så att de håller sig mjuka. Det går utmärkt att frysa kakorna.

Gudrun Strömstedt

www.bo-gro.se