

STEKPANNEBRÖD

ca 20 personer

1,5 dl ljus sirap

5 dl filmjök

13 dl rågsikt

2 tsk bikarbonat
eller 4 tsk bakpulver

2 tsk salt



Blanda filmjök och sirap i en bunke. Blanda sen ihop alla de andra ingredienserna i en annan bunke och se till att allt blandas väl.

Häll sedan i filmjölksblandningen i mjölblandningen och rör ihop till en deg. När det börjar bli svårt att röra med sleven, håller du ut allt på bänken och knådar med händerna.

Dela degen i små bitar och kavla ut dem till runda kakor och nagga dem med en gaffel. Lägg brödkakorna i en burk med smörgåspapper mellan. Du kan förbereda bröden kvällen innan och förvara dem i kylskåpet till du skall steka dem. Tänk på att om du ska steka bröden över öppen eld, måste du använda en gjutjärnspanna.

Stek bröden i en varm, torr stekpanna tills de får en gyllenbrun färg och inte är degiga i mitten. Servera med ost och smör!

Smaklig måltid!