

STOMPA

ca 20 personer

1,5 dl ljus sirap

5 dl filmjök

5 dl vetemjöl

8 dl rågsikt

2 dl grahamsmjöl

4 tsk brödkryddor

2 tsk bikarbonat eller 4 tsk bakpulver

2 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 slevan, håller du ut allt på bänken och knådar med händerna.

Dela degen i små bitar och kavla ut dem till ca 1 cm tjocka kakor. 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!