

GLÖDKAKOR

ca 25 personer

12 dl vetemjöl

1 dl vetekli

10 dl grahamsmjöl

2 påsar torrjäst

2 msk salt

1 påse brödkryddor



Blanda mjöl, jäst, salt och kryddor tillsammans i en stor skål. Häll 3,5 dl av mjölblandningen i mindre påsar och tillsätt 1 dl ljummet vatten i varje påse.

Knyt ihop och knåda degen i påsen låt jäsa i ca 20 minuter. Är det kyligt ute kan man stoppa in påsen innanför jackan för att degen skall få värme och jäsa.

När degen jäst delar du den i mindre bitar och plattor till kakorna så att de blir ca 1 cm tjocka.

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!