

Säckbröd - Gaahkoe

Recept: Ann Sparrock och Lajla Marlene Toven

Foto: Bianca Brandon-Cox



Jäst	25 g
Salt	
Ljus sirap	5 dl
Rågsikt	
Smör	25 g
Mjök	2,5 dl
Vatten	7-8 dl
Anis	
Fänkål	

Blanda ihop ingredienserna som till vilket bröd som helst, den ska vara ganska lös, och arbeta den länge så den blir seg.

Låt jäsa i ca 40 min och arbeta den inte något mera efter den har jäst klar.

Gör ämnen och kavla ut till runda kakor och grädda i ugnen på 300 grader tills de får en fin färg.

