

Gahkko

Ingredienser:

50 gram smør
1 SS mørk sirup
1 ts malt anis/ fennikel
4 dl melk
25 g gjær
0,5 ts salt
300 g hvetemel
300 g grovt sammalt hvete



1. Smelt margarin. Bland inn sirup og malt anis. Rør godt så sirupen løser seg opp.
2. Hell i melken og varm opp til blandingen er fingervarm.
3. Smuldre gjæren med fingrene og rør den ut i melken.
4. Ha melkeblandingen i en bakebolle og bland inn salt og det meste av melet. Kna deigen godt for hånd. Tilsett mer mel om deigen er for klissete. Deigen skal være smidig, og ikke for hard.
5. Ta deigen ut av bollen og elt den sammen igjen. Trill den til en pølse og del den i 20 biter. Trill bitene til boller og legg dem under bakekledet.
6. La dem heve i ca 20 - 30 minutter.
7. Trykk bollene flate og bruk hendene til å forme dem til runde leiver, ca. $\frac{1}{2}$ cm tykke. Legg dem på bakepapir. La dem etterheve under klede i $\frac{1}{2}$ time.
8. Varm stekeovnen til 200 °C.
9. Prikk brødene med en gaffel.
10. Stek brødene midt i ovnen i 10-12 minutter. De er ferdige når de har hevet seg litt og er gylne.
11. Avkjøl litt på rist, og server brødene varme og ferske.