



Skansens Tunnbröd i Bagarstugan

1 liter vatten eller mjölk

1,2 kg mjöl varav 50% vete, 25% råg och 25% korn alternativt blanda som du själv vill ha.

20 g blandade kryddor t ex fänkål och anis eller brödkummin

20g salt

20g jäst

50g smör (osaltat)

Har du inte vedugn med mycket hög värme går det bra att grädda i torr stekpanna eller i ugn en kort stund på högsta värme.

Gör degen, jäs

Gör runda bollar som får jäsa

Kavla ut till tunna runda kakor

Borsta bort allt mjöl

Nagga ordentligt gärna med kavel med naggar

Borsta bort allt mjöl igen

Ät med en klick smör och njut!

Tips: det blir mycket på 1 liter så börja med att ta hälften eller 1/3.

Lycka till!

Lena