

Gahkko – Samisk brød

Ingredienser:

50 g smør
1 ss mørk sirup
1 ts malt anis eller fenikkel
4 dl melk
25 g fersk gjær (eller 1 pose tørrgjær)
½ ts salt
300 g hvetemel
300 g sammalt hvetegrov



Slik gjør du:

1. Smelt smør. Bland inn sirup og malt anis eller fenikkel. Rør godt om til sirupen løser seg opp.
2. Hell i melken og varm opp til melken er lunken. Test med håndleddet 😊
3. Bland ut gjæren i melkeblandingen.
4. Ha melkenblandingen i en stor bakebolle, og bland inn salt og litt og litt av melet.
5. Kna deigen godt for hånd.
6. Sett deigen til heving i varmt vann, i 20 minutter.
7. Sett stekeovnen på 200 grader, over og undervarme.
8. Del deigen i 2, og trill ut som pølser. Del hver pølse opp i 10 like store biter.
9. Trill bitene til boller, og legg dem på et stekebrett med bakepapir. Ha god avstand mellom bollene.
10. Trykk bollene flate, og prikk dem med en gaffel.
11. Stek midt i ovnen i 10-12 minutter.
12. Avkjøl på en rist.