Bohuslänska brödkakor

Jonny · 2024-07-20

Förberedelsetid

1 timma

Svårt

medelsvårt

Portioner

6 kakor bröd

Description

Bohuslänska brödkakor hittar man under fliken matbröd i min handskrivna receptsamling med spiralpärm. Precis som med en hel del andra mer eller mindre utförliga recept i denna samling så är detta recept ett som vi ofta återkommer till
Detta recept ger ljusa fina brödkakor med en lite seg struktur som är underbara nygräddade å så jättegoda.
Doften som fyller vårt kök när dessa gräddas är en riktig humörhöjare.
Om receptet; Detta recept ger ca 5-6 stycken fina brödkakor.

Ingredienser

- **50** gr jäst
- **0.75** dl socker
- **75** gr margarin
- **0.5** liter ljummet vatten, 37 grader
- **2** tsk salt
- **70** gr grovt rågmjöl
- **900** gr vetemjöl (ca 1,5 liter)

Instruktioner

1. Smula jästen i en stor bunke och häll i sockret.
2. Koka upp 2 dl av vattnet och smält margarinet i det. Kyl sedan blandningen med resten av vattnet och häll alltihop i bunken när det är fingervarmt (37 grader).
3. Tillsätt saltet och rör ner rågmjölet och 750 gram av vetemjölet. Arbeta ihop degen och knåda in resten av mjölet om den känns lös. Låt degen jäsa i 30 minuter.
4. Dela sedan degen i 5-6 delar och forma dem till släta bollar.
5. Börja sedan genast att kavla ut till runda halvcentimeter tjocka kakor.
6. Låt kakorna jäsa i ca 20 minuter och nagga dem sedan. Om du missar att nagga dem så kommer bröden att lyfta likt pitabröd eftersom luften inte kan tränga ut ur brödet.
7. Grädda brödkakorna i ugnen ca 5 minuter på 275 graders värme, vänd runt (inte upponer) så baksidan kommer ut mot ungns locket kör 3 minuter till, detta är vad jag brukar göra i min ugn..
8. Eftersom det händer en hel del när brödkakorna gräddas så är det bra om du kan hålla koll på dem hela tiden. Bröden kommer troligen att lyfta lite i ugnen och de kan vara lite bubbliga när du tar ut dem. Men de kommer lägga sig i takt med att de svalnar.
9. lägg på galler med handuk över så de får svalna
10. Alt. varmluft 250°c.