Hönökaka min variant

Jonny · 2024-07-20

Förberedelsetid

2 timmar

Svårt

medelsvårt

Portioner

6 stycken

Description

Det finns många sorters bröd, men få är lika goda som hönökakan. Du kan själv baka hönökakor, det är både enkelt och ganska snabbt gjort. De går utmärkt att frysa om du vill spara dem till senare.

Ingredienser

- **25** g margarin
- **0.5** dl mjölk
- **25** g jäst
- **0.25** dl ljus sirap
- **4** dl rågsikt
- **2** dl havregryn
- **5** dl vetemjöl

Instruktioner

1. 1 Smält margarinet i en kastrull. Häll ner mjölken och låt allt bli fingervarmt.
2. 2 Smula ner jästen i en bunke. Häll över mjölkblandningen och rör om tills jästen har löst upp sig.
3. 3 Häll ner sirap, rågsikt, havregryn och vetemjöl och arbeta ihop till en smidig deg. Låt jäsa i 40 miunter under en bakduk.
4. 4 Knåda degen en stund och dela upp den i 6 bollar. Lägg dem på en plåt (med bakplåtspapper), täck med en handduk och låt jäsa i 20 minuter till.
5. 5 Sätt ugnen på 275° grader. Kavla ut en av bollarna på en plåt med bakplåtspapper, gärna med en kruskavel. Nagga med en gaffel. Grädda högt upp i ugnen i cirka 3 minuter. Låt brödet svalna och baka ut resten av degen på samma sätt.
6. Smaklig måltid!