Det søte liv...

Gammeldags pepperkake



Ingredienser

500 g mørk sirup
50 g smør
1 ts nellik
1 ts ingefær
2 ts hornsalt
2 ts natron
2 dl surmelk
8-10 dl fint rugmel

Fremgangsmåte

Varm sirup og smør i en kjele. Avkjøl noe. Rør i nellik og ingefær. Løs natron og hornsalt opp i surmelken og ha i. Tilsett 8 dl rugmel og bland deigen godt sammen. Deigen blir nokså løs. Dryss litt mel over deigen og dekk til med litt plast og et kjøkkenhåndkle. La deigen stå i kjøleskapet i 1-2 dager.

Etter at deigen har stått kaldt såpass lenge, blir den mye fastere i konsistensen. Bruk resten av rugmelet til utbakingen og kna deigen til den er jevn og smidig. Kjevle ut deigen først litt på melet bakebord. Flytt leiven så over på en stekeplate som er smurt og dekket med bakepapir. Kjevle videre på leiven til den dekker omtrent hele stekeplaten, men ikke nødvendigvis hele (leiven skal bli ca 2 cm i tykkelse).

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 150°C i ca. 25 minutter (kaken svulmer opp ganske mye under stekingen). Avkjøl kaken litt før du først renskjærer kantene. Skjær kaken så i 3 deler på langs, som deretter skjæres i 2-3 cm tykke striper.

Tips

Gammeldags pepperkake smaker best nystekt. Kaken kan fryses.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/gammeldags-pepperkake