Potetlomper



Ingredienser

1 kg poteter
1 ts salt
3-3 1/2 dl mel (se tips)

Fremgangsmåte

Potetene kokes og skrelles kvelden før bakingen. La de stå over natten i romtemperatur med et klede over.

Potetene males eller moses sammen med saltet. Elt inn melet for hånd (se tips). Det skal være minst mulig mel i lompene. Tilsett litt av gangen til en deig som er god å arbeide med. Dekk til deigen og la den ligge kjølig til den skal brukes.

Lompene kan klappes ut med hendene til jevne, ikke for tykke lomper, eller kjevles ut til en større leiv som stikkes ut med et lokk. Lompene kan være ca 2-3 millimeter tykke og ca 15 cm i diameter. Bruk noe ekstra mel til utbakingen. Børst løst bakemel av før steking.

Lompene stekes i tørr stekepanne, rett på platen, eller på takke. Bruk middels varme. Lompene skal bli gjennomstekte uten å bli for brune. Blåser lompene opp under steking, kan de prikkes med en gaffel.

Legg lompene i et klede etter hvert som de er stekt. Dette vil gjøre at varmen slår inn i lompene og holde dem myke.

Tips

Av mel brukes enten bare hvetemel, en blanding av byggmel og hvetemel eller en blanding av rugmel og hvetemel.

Lomper er best nystekte, gjerne med litt smør og sukker på. Lompene kan imidlertid oppbevares i kjøleskapet et par dager. Pakk dem inn i plast slik at de ikke tørker. Lomper kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/potetlomper