Krotakaker

Ingredienser



1 liter kulturmelk
1 ts natron
2 ts hornsalt
2 egg
2 dl sukker
1,2 kg hvetemel

ca 300 g hvetemel til utbaking

Fyll:
like store deler smør og melis
(beregn ca 1 stor ss av hver pr lefse)

Fremgangsmåte

Pisk først sammen egg, kulturmelk, sukker, natron og hornsalt. Sikt så på hvetemelet. Rør sammen til en løs og klissete deig. Ha godt med hvetemel på bakebordet og ha deigen på bordet (deigen skal være svært løs i konsistensen). Elt deigen forsiktig sammen med melet og del den opp i 20 emner.

Kjevle ut hvert emne til en stor, tynn, rund leiv med en vanlig, glatt kjevle. Leivene skal bli ca 40 cm i diameter. Det kan være vanskelig å kjevle ut deigen tynt nok rett på bakebordet, og et godt tips er å kjevle ut deigen på et flanellaken som er dekket med hvetemel, eller du kan bruke baksiden på en voksduk. For å få den karakteristiske ruglete overflaten på lefsene, bør du helst kjevle over til slutt med en rutete kjevle (også kalt for "Krotakjevle").

Rull leiven opp på en bakepinne ("bakstefløyg") for slik å kunne flytte den over på en takke. Lefsene skal stekes med rettsiden først og den rutete siden etterpå. Stek lefsene på middels varme. Snu lefsen etter en stund (samlet steketid er ca 5-10 min). Lefsene skal fortsatt være helt lyse, med noen lysebrune flekker. Lefsene skal bli harde i konsistensen. Legg dem oppå hverandre, eventuelt med et stort lokk på toppen for å holde dem nede. La de ligge over natten for å tørke helt. Oppbevar de tørre lefsene i et klede på et tørt sted.

Før servering bløtes en tørr lefse opp med lunkent vann på begge sider. Legg den våte lefsen mellom to kjøkkenhånkler med den ruglete siden ned. La ligge til den mykner (ca 20 min). Smør lefsen med et tynt lag smørkrem.

Deretter brettes lefsene sammen: Brett først to av sidene på de runde lefsene mot hverandre inn mot midten til de møter hverandre. Du får dermed et rektangel. Deretter brettes kortsidene på hver side littegrann inn for å få jevn kant. Brett så over en gang, slik at du får et smalt, langt rektangel. Skjær opp i lefsebiter som er ca 6-7 cm i bredden.

Tips

Det er om å gjøre å ikke bruke altfor mye mel under utbakingen, men selvsagt må du bruke såpass at deigen går an å kjevle ut. Sannsynligvis bruker du mer mel ved første gangs baking enn etter at du har fått større erfaring.

Oppskriften gir ca 20 store lefser, som hver gir ca 7 -8 stk smurte, brettede lefsebiter.

Se også oppskrift på "Lefser".

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

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