Det søte liv...

Lefser



Ingredienser

250 g smør
1 liter helmelk
3 dl semulegryn
3 dl sukker
1 ts salt
2 dl kremfløte
90 g potetmospulver (se tips)
800-900 g hvetemel

Pensling:
8 egg
8 ss vann
gul konditorfarge (kan sløyfes)

Fyll for 1 lefse:
50 g smør
50 g melis

Fremgangsmåte

Ha smør, melk, semulegryn, sukker og salt i en gryte. Kokes opp til en tynn grøt. Avkjøl litt.

Ha i fløten og potetmospulveret. Bland så inn hvetemel til du får en passe løs deig (se tips). Del deigen opp i emner som veier 80 gram hver. Det blir 25-30 stk.

Gjør klar eggeblandingen som lefsene skal pensles med under stekingen: Pisk sammen egg og vann (og eventuelt noen dråper gul konditorfarge) med en gaffel og sett til side.

Kjevle ut deigen til tynne, runde leiver som er ca 40-50 cm i diameter. Løft lefsen over på takke med en bakepinne. Stek lefsen en liten stund på middels varme, slik at den tørker litt. Dra lefsen av takken. Pensle over med eggeblandingen. Legg lefsen tilbake på takken med den tørre siden ned. Stek til lefsen får lyse prikker på overflaten. Snu så lefsen slik at eggesiden vender ned. Stek videre til lefsen kjennes tørr og myk.

Før servering smøres 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

90 g potetmospulver tilsvarer 1 pk Mills eller Maggi potetmos. Pass på at du bruker vanlig type med nøytral smak.

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.

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 25-30 store lefseleiver som hver gir 6-7 stk lefsebiter (se bildet).

Se også oppskrift på "Krotakaker".

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

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