Gáhkku (Samiske småbrød)



Ingredienser

- ♥ 50 g smør
- ♥ 5 dl melk
- ♥ 1 ss mørk sirup
- ♥ 25 g gjær
- ♥ 1 ts malt anis
- ♥ 0,5 ts salt
- ♥ 300 g grovt, sammalt hvetemel
- ♥ 350 g hvetemel

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Tilsett sirup og rør til sirupen løser seg opp. Varm opp melken i en kjele til den er fingervarm. Ha i smør- og sirupblandingen.

Smuldre gjæren i en bolle. Tilsett væsken og rør så gjæren løser seg opp.

Bland det grove hvetemelet med anis og salt. Ha dette i bollen og rør det sammen med væsken. Elt deretter inn 300 g av hvetemelet (spar 50 g til utbakingen). Deigen skal være litt løs i konsistensen.

La deigen heve lunt i ca. 1 time.

Del deigen i 15 jevnstore emner. Ha godt med mel på bakebordet. Klapp hvert emne utover med hendene til flate rundinger (ca. 0,5 cm tykke). Rist av overflødig mel.

Legg rundingene på bakepapirdekkede stekeplater. Etterhev i ca. 30 minutter. Pikk dem lett med en gaffel.

Stek brødene midt i ovnen ved 200°C i 10 - 12 minutter.

Server brødene varme og nystekte.

Tips

♥ Det er meningen at deigen skal være litt løs, det gjør at brødene blir myke og luftige. Bruk heller litt ekstra mel på bakebordet når du klapper kakene flate med hendene i stedet for å kna mer mel inn i deigen.

♥ Brødene smaker best samme dag. De du får til overs er fine å oppbevare i fryseren.

♥ Gáhkku lages som nevnt innledningsvis også som tynnbrød. Jeg skal teste ut det en annen dag. Du kan imidlertid også lage tynnere brød av denne deigen ved å kjevle dem utover til større sirkler. Stek dem i så fall gjerne på takke, eller legg dem på bakepapirdekket stekeplate og stek dem i ovnen som i denne oppskriften, men reduser da steketiden til ca. 8 minutter.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gahkku-samiske-smabrod