



## Havrekex (30 st stora kakor som sen skärs ner)

*Ett gammalt väl beprövat recept på ett mjukt kex. Till skillnad från den traditionella mjukkakan är detta bröd något sötare. Det är inte mängden socker som är den stora skillnaden, utan havregrynen ger kexen dess unika karaktär. Baka ut kakorna som mjukkakor, och skär ner dem i lagom stora bitar efter gräddningen.*

1 l mjölk  
1,7 l (750 gr) havregryn  
250 gr smält smör  
2 msk hjortronsalt  
6 dl (400 gram) vetemjöl  
1,5 dl strösocker

1. Värm mjölken till fingervarmt. Häll i havregrynen och låt svälla en stund. Blanda i resten av ingredienserna och arbeta i maskin 10 min.

2. Låt degen jäsa 20-30 min.

3. Kavlas med ringkavel till 2-3 mm tjocka runda plattor. Använd rikligt med mjöl, så att det inte fastnar på kaveln eller på bordet. Nagga brödet med brödtrissan (träredskapet med tre små taggade rullar). Ta bort överflödigt mjöl med borsten och vänd upp kakan med spjälken\* på mjukkakefjolen\*\* så att baksidan kommer upp. Använd brödtrissan\*\*\* även på baksidan och borsta sedan bort allt mjöl även här.

4. Släng in brödet i ugnen med ett bestämt ryck. Vänd brödet med gräddspolen\*\*\*\*. Brödet är färdiggräddat när det börjar bli brunt i kanterna, vilket går på någon minut om ugnen har rätt temperatur.

\*Spjälken = den tunna avlånga spaden, ca 15 cm bred

\*\*Mjukkakefjolen = den minsta av de två "pizzaspadarna i trä"

\*\*\* Brödtrissan = träredskapet med tre små spikförsedda rullar

\*\*\*\* Gräddspolen = den långa smala pinnen, det enda träredskapet som får användas i ugnen