



Norrländska mjukkakor (10-16 st, beroende på storlek)

Det finns nog lika många recept på mjukkakor, som det finns byar i Norrland! Här är en variant, och förutsatt att man knådar degen i maskin i ca 10 min, får man en mycket lättarbetad deg som inte är några problem att kavla tunt.

Om du vill kan du göra en fördeg (sk polish) och låta den stå i kylskåp 24 timmar. Poolishen blir en sorts snabb surdeg och ger brödet mer smak. Rör ihop 3 dl rågsikt med 3 dl vatten, låt stå i burk med lock i kylen, tänk på att degen jäser så använd en bruk som har lite marginal. Dra bort motsvarande mängd mjöl och vätska från receptet nedan, när du blandar samman alla ingredienser följande dag. Mjukkakorna funkar mycket väl såväl med som utan polish, så använd den variant av receptet som passar dig bäst.

1 l mjölk
50 g jäst
170 g rumsvarmt smör
2,5 dl sirap
¾ msk anis
¾ msk fänkål
1 tsk salt
ca 2/3 paket rågsikt
vetemjöl och grahamsmjöl för utbakning

1. Värm mjölken till ca 37 grader och häll över jästen och rör tills jästen löser sig.
2. Blanda ner de övriga ingredienserna och avsluta med att hälla i mjölet. Arbeta i köksmaskin ca 10-15 min, eller för hand ungefär dubbelt så länge.
3. Låt jäsa till dubbel storlek, vilket tar ca 1 timme.
4. Strö vetemjöl och grahamsmjöl på bakkbordet och dela degen i 10 bitar. Kavla ut varje degämne med en ringkavel till en kaka som är 2-3 mm tjock, använd så mycket mjöl att degen varken sätter sig på bakkbordet eller i kavlarna. Avsluta med kruskavel för att pressa ur all luft ur brödet, annars förvandlas brödet till pitabröd i ugnen! Borsta bort allt mjöl från ena sidan. Använd spjälken (den tunna platta spaden) och vänd upp kakan på fjölen för mjukkakor (den mindre av "pizzaspadarna i trä", så att motsatt sida kommer upp). Borsta även denna sida fri från mjöl.
5. Släng in brödet mitt i ugnen med ett bestämt ryck! Vänd kakan med gräddspolen i ugnen så att den gräddas jämt. Brödet är klart när det blir "småbubbligt" och får fin färg, vilket går på någon minut om ugnen har lagom temperatur. Ta ut brödet med gräddspolen.
6. Låt svalan på galler.

Tips. Om brödet blir bränt på undersidan, men ljust på ovansidan, betyder det att det är för dålig övervärme i ugnen. Ta ut brödet, elda lite mer på sidorna i ugnen, drick en kopp kaffe och gör ett nytt försök!

Observera att gräddspolen är det enda träverktyg som får användas i ugnen. En fjöl ("pizzaspade i trä") beräknas kunna räcka en livstid!