



Segkaka (ca 15-20 st)

Det här receptet kommer från en samekvinna i Norrbotten. Fördelen med ett segt och mjukt bröd är att det inte går sönder i ryggsäcken på fjället, därav namnet. Brödet är lättbakat, det saknar kryddor och är något tjockare än en mjukkaka.

12 dl vatten

2 paket jäst

3 dl sirap

1,5 tsk salt

0,5 kg rågsikt

1,5-2 kg vetemjöl

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 degen jäsa 30 min.
4. Dela degen i ca 15-20 degämnen. Ju större degämne, ju större brödkaka.
5. Kavla ut till platta kakor, ca 3-4 mm tjocka (något tjockare än mjukkaka). Nagga dem och låt dem jäsa på bakkbordet ca 30 min innan gräddningen.
6. Flytta över brödkakan till fjölen med hjälp av spjälken. Skjut in den i ugnen med ett bestämt ryck och rotera den med gräddspolen för att den ska få fin färg runt om.