



Mjukkaka med solroskärnor (24-25 st)

Här är en variant av mjukkaka, innehållandes solroskärnor. Rostade & saltade solroskärnor ger lite mer smak till brödet, men det fungerar förstås utmärkt även med naturella. Till sin konsistens är denna kaka något segare än den klassiska mjukkakan.

- 1 l vatten
- 50 g jäst
- ¼ flaska mörk sirap
- 1 tsk salt
- 1 påse brödkryddor (anis/fänkål alt en mix av dem)
- 1 dl solroskärnor
- 1 dl hela linfrö
- 2,2 l vetemjöl (spara 2 dl till utbaket)

Blanda ingredienserna och arbeta degen i ca 10 min.

Låt jäsa 40 min.

Gör en rulle av degen och dela den i ca 24 bitar.

Kavla ut varje bit till ca 3 mm tjocka kakor. Avsluta med kruskavel för att pressa ut luften ur brödet.

Grädda i stenugnen.

Detta bröd går också att grädda i stekpanna på spisen, tänk då på att pannan inte får vara alltför het.