



Pepparkaksdeg med chokladglögg

Kock: **Agnieszka Baltyn** Tid: **15 min** Portioner: **4**

Nog är det vanligt att man går och småäter av en pepparkaksdeg, men den här degen är så god att det är stor risk att inget blir kvar till baket.

För några dagar sedan fick jag möjlighet att baka på bageri BrilloBox tillsammans med Håkan Johansson. Mannen som tog guld i bagar-VM 2014 (i kategori sötebröd). Under bakningskvällen nallades det ganska mycket av just pepparkaksdegen, det gick inte att sluta äta. Håkans recept på pepparkaksdeg, som han även har smaksatt med Lucia Chokladglögg får ni här nedan. Den godaste pepparkaksdeg som jag har smakat. Tänk på att glöggen måste beställas minst 5 dagar i förväg på Systembolaget - om ni vill baka med denna chokladglögg.



INGREDIENSER

600 g vetemjöl
300 g socker
250 g smör
75 g grädde
50 g lucia chokladglögg
125 g mörk sirap
7 g bikarbonat
7 g mald ingefära
7 g mald nejlika
4 g mald kardemumma
4 g pomerans
1 st apelsin zest



GÖR SÅ HÄR

1

Blanda alla ingredienser till en deg. Degen ska bara gå ihop.

2

Plasta in och lägg i kyl två timmar innan användning.