BAKA

Rågsiktskakor

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **180 min** Portioner: **8**

180

Rågsiktskakor är ett väldigt lättbakat och gott frukostbröd.

INGREDIENSER

450 g rågsikt
400 g vetemjöl
50 g jäst
3 msk mörk sirap eller brödsirap
1/2 msk ättika
1 msk kummin
30 g salt
50 g smör
6 dl kallt vatten (vill du att jäsningen ska gå fortare tar du fingervarmt)

GÖR SÅ HÄR

1. Väg upp alla ingredienser i en bunke och kör i degblandare i 12-15 minuter till en smidig deg.
2. Låt degen jäsa till dubbel storlek under duk. Tar ca. 3-4 timmar om du använder kallt vatten och 40 minuter om du använder fingervarmt.
3. Ta upp degen på mjölat bord och arbeta ihop den.
4. Dela degen i fyra delar, forma till bollar och tryck eller kavla sedan ut till runda kakor, ca 16cm i diameter.
5. Nagga kakorna med en gaffel och låt jäsa ca. 30 minuter.
6. Baka av på 225 grader i 12-15 minuter.