



Pepparkaksdeg

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **60 min** Portioner:

Än är det inte för sent att baka egna pepparkakor till jul! Det här är en klassisk pepparkaksdeg gjord på siktat dinkelmjöl som ger många goda, knapriga pepparkakor.

Satsen ger 1.5 kilo deg.

Tänk på att degen behöver minst ett dygn i kylskåp innan den kavlas ut till pepparkakor. Den kan gärna ligga längre i kylan än så, gärna några dagar eller en vecka, då hinner smakerna utvecklas ordentligt.

Dinkelmjölet går bra att byta ut mot vanligt vetemjöl.



INGREDIENSER

250 g strösocker (2,75 dl)
490 g ljus sirap (3.5 dl)
250 g smör
1 dl vispgrädde
1 msk kanel, malen
1 msk ingefära, malen
1 tsk kardemumma, nystött
1 tsk kryddnejlika, malen
800 g siktat dinkelmjöl (ca 12 dl)
0.5 msk bikarbonat



GÖR SÅ HÄR

- 1** Mät upp socker och sirap i en kastrull. Koka ihop och låt puttra några minuter så att sockret löses upp ordentligt. Dra kastrullen åt sidan och blanda ner smör, vispgrädde och kryddor. Rör tills smöret smälter och låt sedan blandningen svalna helt. Det tar en stund, så häll gärna över blandningen i en sval bunke och ställ på kall plats så går det lite fortare.
- 2** Blanda bikarbonat noggrant med mjöl och tillsätt lite i taget i den avsvalnade smörblandningen. Rör ihop till en kladdig deg. Skrapa ut degen ur bunken, dela den i två bitar och linda in i plastfolie.
- 3** Låt degen vila i kylskåp åtminstone ett dygn, gärna några dagar, innan den kavlas ut till pepparkakor.
- 4** Baka ut till pepparkakor. Ta ut degen en stund innan utbakning. Kavla ut den tunt på lätt mjölat bakkbord. Stansa ut kakor med pepparkaksformar och lägg på plåtar med bakplåtspapper. Använd gärna en palett eller stekspade som hjälp.
- 5** Värm ugnen till 180 grader. Grädda kakorna mitt i ugnen ca 5-7 minuter, beroende på tjocklek. Vakta noga så att de inte bränns. Låt svalna på plåten. Förvara sedan pepparkakorna i tätslutande burk.