



# Tunnbröd med rågsikt

Receptet gäller 8-9 styckna tunnbröd beroende på hur stora man gör dem.

## Ingredienser:

- > 50 g smör (mjukt och rumsvarmt)
- > 2 dl rågsikt
- > 3 dl vetemjöl
- > 2 tsk bakpulver
- > 1 tsk salt
- > 2 1/2 dl filmjök (fungerar med annan fil)

## Steg 1:

Smält smöret så att det blir mjukt i mikron och nyp sedan ihop det med de torra ingredienserna. Tillsätt sedan filmjölken (eller annan fil) och blanda ihop med en sked till en kladdig deg. Rulla sedan degen i lite mjöl på en mjölad

## Steg 2:

Forma degen till en rakare klump och dela den i 8-9 lika stora bitar ungefär. Börja sedan kavla med en kruskavel ut degbitarna till runda tunnbröd. Sätt sedan en spisplatta på medelvärm och pudra sedan över lite mjöl på stekpannan (helst i

arbetsbänk.

- > 50 g smör (mjukt och rumsvarmt)
- > 2 dl rågsikt
- > 3 dl vetemjöl
- > 2 dl bakpulver
- > 1 tsk salt
- > 2 1/2 dl filmjöl (fungerar med annan fil)

gjutjärn).

- > Stekpanna (gjutjärn)
- > Kruskavel
- > Spisplatta på medelvärme
- > Lite mjöl (pudra över stekpannan)

## Steg 3:

Börja sedan efter ett tag när stekpannan blivit varm att steka tunnbröden och vänd på dem efter ungefär en minut (kolla bröden eftersom). När du är klar med alla tunnbröden så är det bara att njuta av dina fantastiskt goda och lättgjorda tunnbröd.

- > Varm gjutjärnspanna



## Färdigt tunnbröd!

Nu har du helt underbara tunnbröd klara och redo att ätas och njutas av! passar perfekt till frukosten eller varför inte till



eftermiddagsfikat? Dessa tunnbröd är extra nyttiga eftersom att de innehåller en nyttigare ingrediens i form av rågsikt.

***@vilhelmbakar på instagram***

Få ett nyhetsbrev från vilhelmbakar

Skapad med Webnode

Skapa en hemsida gratis