



# Grova tekakor

Receptet gäller ca 20-25 tekakor (beroende på hur stora man gör de)

## Ingredienser:

- > 50 g jäst (blå jäst)
- > 6 dl mjölk (37 grader, fingervarmt)
- > 75 g smör (rumsvarmt)
- > 1/2 dl ljus sirap
- > 2 tsk salt
- > 2 dl grahamsmjöl
- > 5 dl vetemjöl (pluss vid utbakning)
- > 7 dl rågsikt (eller vetemjöl)

## Steg 1:

Smula ner jästen i en bunke, värm mjölken till 37 grader (fingervarm) och håll den över jästen. Rör sedan om tills jästen löses upp. Tillsätt sedan smör, ljus

## Steg 2:

Ta upp degen på ett mjölat bakbord och knåda den lite innan du delar degen i 3 lika stora delar. Kavla ut degarna ca 1 cm tjocka och stansa ut runda bitar i mitten

sirap, salt, grahamsmjöl, vetemjöl och rågsikt (tänk på att hälla i lite mjöl i taget). Blanda ihop allt till en slät deg och knåda degen kraftigt tills den går ihop. Låt jäsa under en ren bakduk i ca 40-45 minuter.

- > 50 g jäst (blå jäst)
- > 6 dl mjölk (37 grader, fingervarmt)
- > 75 g smör (rumsvarmt)
- > 1/2 dl ljus sirap
- > 2 tsk salt
- > 2 dl grahamsmjöl
- > 5 dl vetemjöl (pluss vid utbakning)
- > 7 dl rågsikt (eller vetemjöl)

(runt 9-11 cm i diameter) med tex en mindre skål. Lägg degbitarna på bakplåtspapper, nagga med en gaffel och strö försiktigt över vetemjöl på bröden.

- > Vetemjöl (till utbakning)
- > Kavel
- > Ev. en skål att stansa ut med
- > Plåt med bakplåtspapper

## Steg 3:

Sätt ugnen på 250 grader (225 grader varmluft) och låt bröden jäsa i ca 30-40 minuter.

Grädda sedan mitt i ugnen i ca 7-8 minuter beroende på hur stora dina är. Låt bröden svalna på ett galler.

- > Varm ugn på 250 grader (225 grader varmluft)
- > Ev. bakduk



*Nygräddade tekakor på en bakhanduk*

# Nygräddade grovare tekakor!

Dessa tekakor är både supergoda med en otroligt god smak! Bröden är innehåller både rågsikt och grahamsmjöl som är grövre och mindre onyttiga mjölsorter.

Om du inte skulle ha alla mjölsorter hemma så kan du bara använda vetemjöl eller rågsikt men även blandat.

***@vilhelmbakar på instagram***

Få ett nyhetsbrev från vilhelmbakar

Skapad med Webnode

Skapa en hemsida gratis