



Rågskorpor

Nog har vi väl alla ett eller annat speciellt minne av någon maträtt eller kaka. Kanske det finns något recept som följt familjen i generationer.

1 l mjölk
100 g jäst
1 dl strösocker
2 tsk salt
50 g smör
12 dl rågsikt
12 dl vetemjöl
ägg till pensling



Smula jästen i en bunke. Smält smöret i en kastrull, häll i mjölken och värm till 37°. Häll degvätskan över jästen och rör tills det har löst sig helt.

Rör ner socker, salt och tillsätt mjöl så att degen blir smidig. Låt degen jäsa till dubbel storlek. Arbeta den därefter på bakkbordet. Dela degen i 24 bitar och rulla ut dem till avlånga bullar. Låt bullarna jäsa upp.

Grädda dem i 8-10 minuter i 250°. Dela bullarna och rosta dem ljusbruna i 275° (de ska vara mjuka inuti).

Äts nyrostade med smör och pålägg. Ska bullarna frysas rostas de inte.

Insänt av okänd.