

# Glutenfri stompa

- 2 msk fiberhusk**
- 7 dl glutenfritt mjöl, t ex Jyttemjöl original**  
**spara en del av mjölet till utbakningen**
- 1 tsk salt**
- 1 tsk bikarbonat**
- 1 tsk mald fänkål**
- 1,5 msk sirap, gärna brödsirap**
- 2,5 dl filmjök**

Blanda fiberhusk och filmjök och låt vila några minuter.  
Tillsätt övriga ingredienser och knåda till en jämn deg.  
(Den stora mängden fiberhusk gör degen lättkavlad)

Dela degen i småbitar.  
Mjöla in den lilla degbiten ordentligt.  
Tryck eller kavla ut degbiten till en platt kaka.  
Tryck med tummen och ha de andra fingrarna som mothåll,  
eller kavla med kavel på en hajkbricka.  
3-4 mm tunn, om den är för tjock är det svårare att få den genomgräddad.

Mjöla in degkakan runt om,  
är den lite kletig någonstans så bränner den lätt fast.  
Grädda i stekpanna eller på muurikka över elden.  
Passa noga, det går fort ibland!

Om du bakar med vatten istället för med filmjök,  
så är det bra att ta ½ tsk bakpulver också, förutom bikarbonaten.