

Stompa

Bröd bakat på sten eller i stekpanna



Satsen räcker till en liten brödkaka var i en normalstor skolklass.

Blanda och knåda till en jämn deg:

15 dl rågsikt, spara en del av mjölet till utbakningen
 2 tsk salt
 2 tsk bikarbonat
 2 tsk mald fänkål (eller andra brödkryddor)
 1/2 dl sirap, gärna brödsirap
 5 dl filmjök

Dela degen i pingisbollsstora småbitar.
 Mjöla in den lilla degbiten ordentligt.
 Tryck ut degbiten till en platt kaka.
 Tryck med tummen och ha de andra fingrarna som mothåll.
 3-4 mm tunt räcker. Kakan går också att kavla ut så klart.

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

Rensa stekhällen från mjöl och eventuella fastbrända rester då och då med en metalltrasselsudd.

Om du bakar med vatten istället för med filmjök, vilket går väldigt bra - då fattas det något surt och det bildas inte lika mycket koldioxid. Ett tips är att i så fall ta 1 tsk bakpulver också, förutom bikarbonaten.

Gott med smör, ost och kanske till och med marmelad på!