

MAMMAS MJUKKAKA

Ingredienser

1 l mjölk
2 dl vatten
3 dl sirap
2 hg smör (matfett)
100 gram jäst eller något mer
1,6 kg rågsikt, ev ngt mer -
anis, SALT

Degen blir lös. Det är svårt för nybörjare att behandla degen och få kakorna tunna. Man får använda rätt mycket mjöl vid utbakningen.

Hushållsmaskinen kan få gå litet längre för att få degen segare - det är lättare att baka då. Men degen får inte bli hård.

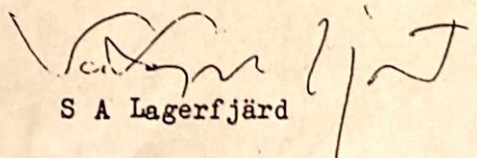
Kavla först med vanlig rund kavel (slät) och sedan med pigg-kavel.

Grädda i högsta värme några minuter och lägg sedan kakorna på bakbordet.

Sedan penslar man kakorna i sirap, som blandats med kokt vatten. Kakorna läggs på varandra i en hög, men kan också stoppa in någon undertill i högen ibland för att hålla värmen längre i dem.

Ovanpå högen med mjukkakor lägger man smörpapper och ovanpå det 2 - 3 handdukar för att behålla ångan och göra kakorna mjuka. De får alltså svalna i högen.

Boden den 10 februari 1987.


S A Lagerfjärd

Detta har min mamma fått lära sig av sin, Britta Margareta Larsson-Styf, Forsträsk, Harads. "Forsträsk-Britta" arbetade tidvis på Edefors turisthotell för mycket länge sedan.

Detta är det bästa brödet jag vet att ha som smörgås och spara minst till nästa dag. Hårt bröd blir mjukt, mjuka bröd blir ofta torra eller annars ofräscha. Men denna mjukkaka står sig bra. Passar därför särskilt bra i ryggsäcken. Dessutom smakar den så bra att behovet av pålägg minskar.