

Tekakor

Ett härligt mjukt bröd som nästan smälter i munnen. Ät tekakorna som de är eller lägg på ditt favoritpålägg. Allra godast nybakade, men en tekaka går bra att frysa.

Ingredienser (20 portioner)

- 50 g jäst
- 5 dl fingervarm (37 grader) mjölk
- 3 msk honung
- 1 äggula
- 2 dl kruskakli, 2 dl grahamsmjöl, 9-10 dl vetemjöl special
- 200 g rumsvarmt smör
- 1 tsk salt

Tillagning

1. Lös upp jästen i den fingervarma mjölken.
2. Tillsätt honungen, salt, äggula, kruskakli, grahamsmjölet, 9 dl av vetemjölet och klicka i smöret. Arbeta kraftigt i 5 minuter. Låt jäsa i 45 minuter.
3. Ta upp degen på mjölat bakbord och knåda den.
4. Dela degen i 20 lika stora delar och forma dessa till bullar.
5. Låt jäsa i 5 minuter.
6. Kavla ut till runda kakor och nagga med en gaffel.
7. Placera tekakorna på en plåt med bakplåtspapper.
8. Låt jäsa i 30-40 minuter.
9. Sätt ugnen på 250 grader.
10. Spreja in vatten i ugnen och ställ in bullarna.
11. Grädda mitt i ugnen i 8 minuter.