

Olnispa 2020-10-27

Mamma Sonjas kavelgrisrecept

Det här är ett "grundrecept" på kavelgris som mamma Sonja och jag brukar använda.

Det är ungefärliga mått, där man kan välja lite själv.

Kavelgris som smörgås "gofikabröd" som är lite sött.

Det är nog så att alla har sitt eget recept som när man bakar bullar

Ca 20 kavelgriskakor

2 liter degvätska: 1 liter mjölk + 1 liter filmjölk (eller bara mjölk)

3 hg margarin

3 dl socker/sirap (mindre om man inte vill ha så sött)

Ca 3 kg vetemjöl till deg och utbakning. Vi brukar även blanda lite "4 sädeslag".

3 paket/påsar jäst (torr eller färsk)

Ca 2 msk salt

* Degen ska vara lös under jäsning. Mer mjöl tillsätts på bakbordet när man gör ämnen.

* Man kan ta mindre jäst och istället tillsätta bikarbonat och hjorthornssalt.

* Det kan kryddas efter egen smak med: Brödkryddor, kardemumma, anis, fänkål

* Stomp från Lima har väl ungefär samma recept.... har ibland lite kokt, mosad potatis i degen.

* Kavelgris från Evertsberg - Älvdalen har ibland lite kokt, mosad potatis.

* Gräddas i bakugn och på häll eller i ugnen eller stekpanna om man inte har tillgång till bagarstuga.

Lycka till med kavelgriskakningen!

För mer information

Maud Ån

Tel: 070 - 397 83 55