



Sonja Ån, bakar kavelgris i bagarstugan på Olnispa 2011-01-05. Foto: Göran Wallin.

## *Mamma Sonjas kavelgrisrecept*

Det här är ett "grundrecept" på kavelgris som mamma Sonja och jag brukade använda till kavelgris som smörgås eller "gofika".

Det är ungefärliga mått, där man kan välja lite själv. Var och en har sina eget recept.

### **Ca 20 kavelgriskakor**

2 liter degvätska: 1 liter mjölk + 1 liter filmjök (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.

OBS Vi brukar även blanda lite "4 sädesslag" men det finns bara med surdeg numera. Det blir inte bra, så välj ut de mjöl som ingår i fyra sädesslag och blanda.

3 paket/påsar jäst (torr eller färsk)

Ca 2 msk salt

- \* Degen ska vara lös under jäsning. Mer mjöl tillsätts på bakkbordet när man gör ämnena.
- \* Man kan ta mindre jäst och istället tillsätta bikarbonat och hjorthornssalt.
- \* Det kan kryddas efter egen smak med: Brödkryddor, kardemumma, anis, fänkål.
- \* Gräddas i vedeldad bakugn i bagarstuga eller på norsk El-häll.

\* Stomp från Lima har lite andra ingredienser bland annat kokt, mosad potatis i degen.

\* Kavelgris från Evertsberg - Älvdalen har också kokt, mosad potatis och kavlas tunnare.

*Lycka till med kavelgriskakningen!*

*Maud Ån*

Tel: 070 - 397 83 55