

# Stekpannebröd



  
**RONNEBY  
BRUK**  
S W E D E N

I bland vill man baka bröd som inte kräver ugn. Det kan vara när barnen skall baka. Eller i sommarens husvagn.

Från det att ingredienserna plockats fram tills bröden är gräddade tar det en timme och en kvart.

Men arbetstiden är endast ca 20 minuter.

Medan degen jäser – endast en gång – kan man plocka fram smör samt pålägg.

*Portioner:* 6 kakor

*Ingredienser:*

25 g smör, 5 dl (275 g) rågsikt, 1 tsk strösocker, 1 tsk salt, 1/4 paket (15 g) jäst, 2 1/2 dl fingervarm (37°) mjölk

**Gör så här:**

1. Lägg smöret skuret i tunna skivor, 4 1/2 dl rågsikt (spara 1/2 dl till utbakningen), socker, salt och jästen delad i mindre bitar i en degbunke.
2. Rör ner mjölken i bunken. Arbeta degen väl.
3. Låt degen jäsa övertäckt ca 30 minuter.
4. Ta upp degen på mjölad diskbänk och arbeta den smidig med resterande mjöl.
5. Dela degen i 6 bitar. Platta ut varje bit till en rund kaka, ca 20 cm i diameter.
6. Nagga kakorna med en gaffel.
7. Hetta upp en torr stekpanna av gjutjärn. Grädda bröden, ett i taget, ca 2 minuter per sida.
8. Låt bröden svalna något på galler innan de avnjuts.