

## Elisabeths RÅGKAKOR:

Dag: 1 i kastrull

1 ½ L vatten

2 msk salt

1 dl rågkross

1 dl hela linfrön

1 dl vetegroddar

3 dl grovt rågmjöl

Koka upp detta i kastrullen till en tjock välling.

Låt det svälla till en gröt över natten.( stå kallt).

Dag: 2

Lös upp 100 gr jäst i 2 dl fingervarmt vatten och 2 msk sirap.Allt blandas i gröten.Tillsätt

1 1/2 kg vetemjöl för att binda ihop degen. Knåda i ca 5 min, låt jäsa i bunken 40 min till dubbel storlek.

Dela degen i 12 bitar, knåda och forma till runda bullar. Kavla eller tryck ut till runda kakor ca 20 cm i diameter.Tag ut ett hål i mitten och nagga dem.

Låt jäsa 25 min.Grädda i ugn, 250 gr, 10 min.