

Rågkransar

Det här behövs för 12-14 kransar:

50 g jäst

50 g margarin

2 dl vatten

3 dl mjölk

1½ tsk salt

9 dl rågmjöl (gärna grovt)

6½ dl vetemjöl

1. Smula sönder jästen i degbunken.
2. Smält matfettet i en kastrull. Tillsätt vatten, mjölk och salt, värm till 37 grader.
3. Häll degspadet över jästen och rör om så att det löser sig.
4. Tillsätt mjölet och arbeta ihop till en smidig deg.
5. Tag upp degen på bakkbordet. Dela den i 12 delar. Rulla dem avlånga och forma till kransar. Lägg på plåt och låt jäsa ca 30 min.
6. Grädda i ugn vid 225 grader 12-15 min.

Lycka till och gör gärna en stor sats och frys in.

Lena