



Foto: Stefan Almers

## Hönökaka

### Ingredienser 4 bröd

2 msk	smör
5 dl	vatten
50 g	jäst
1 dl	ljus sirap
2 tsk	salt
2 dl	rågsikt
14 dl	vetemjöl

### Tillagning

---

Hönökaka är mjuk och lite söt och passar med en bit god lagrad ost.

1. Smält smöret i en kastrull och tillsätt vattnet. Värm till 37°. Smula ner jästen i en degbunke. Håll på degvätskan och tillsätt sirap och salt. Arbeta in rågsikt och vetemjöl, spara lite vetemjöl till utbakning. Arbeta degen 5–10 min.

2. Låt jäsa ca 30 min under bakduk.

3. Dela degen i fyra bitar. Kavla ut till runda kakor, ca 30 cm i diameter, på lätt mjölad arbetsbänk. Flytta över kakorna till plåtar med bakplåtspapper och nagga kakorna väl. Låt jäsa ytterligare 20–30 min under bakduk.

4. Sätt ugnen på 250°. Grädda bröden mitt i ugnen 6–7 min. Låt bröden svalna på galler under bakduk.