



1. Värm 1liter SURMJÖLK till 37°C

1 dl SIRAP

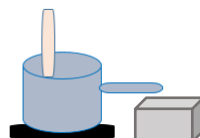


1 tsk POMERANS  
1 tsk ANIS  
1 tsk FÄNKÅL



3. Rör ner.

1 tsk SALT



2. Smula 1 bit JÄST.  
Häll över surmjölken.



1 l RÅGMJÖL  
Ca 10–12 VETEMJÖL



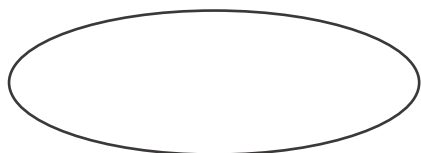
4. Rör ner rågmjölet. Tillsätt vetemjölet lite i taget och knåda degen.



5. Låt jäsa under bakduk.



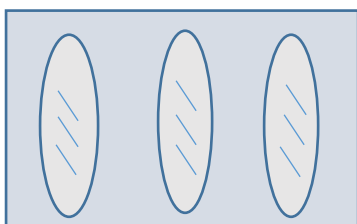
6. Ta upp degen på mjölat bakbord.  
Dela degen i tre delar.



7. Forma degbitarna runda.  
Platta ut med händer/kavel.



8. Rulla ihop degplattan.  
Nyp ihop skarven.



9. Placera med skarven mot plåten.  
Låt jäsa en stund under bakduk.  
Skär några snitt i limporna.



10. Grädda i 225°C ca 30 minuter i nedre delen  
av ugnen.