

Hönökakor

50 g	jäst
1/2 l	vatten
125 g	smör
1 dl	socker
1/4 tsk	salt
1.25 kg	vetemjöl eller
0.375+0.875 kg	grahamsmjöl + vetemjöl

Lös upp jästen i lite vatten. Tillsätt smör, resten av vattnet 37°C och sedan socker, salt och hälften av mjölet. Arbeta smidig och blank tills degen släpper i kanten. Spar lite mjöl.

Jäs till dubbel storlek i ca 40 minuter.

Arbeta degen och dela i 7 delar. Arbeta till bollar, kavla ut och nagga båda sidor.

Jäs mellan handdukar och överför sedan till plåtar. Grädda två i taget i 300°C och byt plats efter halva tiden (då översta fått färg).