

Hårt tunnbröd.

Ingen midsommar utan hårt tunnbröd! Att baka eget är inte alls speciellt svårt. Den här varianten gräddas i stekpanna, grädda gärna i två stekpannor samtidigt, då går det rysligt fort!



CA 16 BRÖD



30 MIN

Midsommar

Bröd

Hårt tunnbröd

Ingredienser:

ca 12 g jäst (1/4 paket)
3 dl vatten
1 krm salt
1 tsk socker
1 tsk fänkål
3 dl rågmjöl
ca 5 dl vetemjöl

Gör så här:

1. Smula ner jästen i en bunke. Tillsätt vattnet och blanda till att jästen lösts upp.
2. Blanda i salt, socker och fänkål. Tillsätt allt rågmjöl och tillsätt sedan vetemjölet, lite i taget.
3. Arbeta degen i cirka 10 minuter i maskin. Täck över och låt jäsa till dubbel storlek.

4. Dela upp degen i ca 16 bitar. Kavla ut på väl mjölat bord till riktigt tunna rundlar. Avsluta med att nagga varje brödkaka med kruskaveln.
5. Grädda i en het och torr stekpanna, ca 2 minuter per sida. Låt svalna på ugnsgaller.

Linnéas midsommarmeny:



Matjesilltallrik.

Här har jag tagit allt gott som hör matjesillen och midsommaren till. Den kokta färskpotatisen har jag snabbt stekt i brynt smör. Vilka smaker! Det här blir sommarens stora favorit!

[Läs mer](#)



Västerbottenspaj.

Västerbottenspaj är en av mina stora favoriter. Här har jag gräddat pagen i en avlång form. Perfekt såhär på buffén då du enkelt kan skära den i lagom stora bitar innan du ställer upp den på buffébordet!

[Läs mer](#)



Laxrullar med pepparrot

När man tillagar en buffé kan det vara smart att göra vissa rätter i miniformat. Istället för att tillaga en hel laxsida kan man göra små laxrullar.

[Läs mer](#)



Helgrillad flankstek med örter.

Flankstek är en enkel kött detalj att lyckas med. Tänk bara på att skära den tvärs över muskelfibrerna. Om du skär den utmed fibrerna blir den seg

[Läs mer](#)



Kryddsmör

På sommaren kan jag tycka att det är så gott att byta ut såsen mot ett enkelt kryddsmör istället. Perfekt att göra i ordning i förväg och bara ta fram en stund innan man ska äta!

[Läs mer](#)



Sommartrifle.

Kanske det bästa på hela menyn, desserten! Till årets midsommar har jag gjort en himmelsk trifle av mina sommarfavoriter; jordgubbar och rabarber.

[Läs mer](#)

Utskrift