

Baka gahkku

Att baka bröd över öppen eld är något som samer har gjort sedan lång tid tillbaka. Fortfarande bakar man i bland gahkku (glödkaka) över öppen eld men vanligast är att grädda i en gjutjärnspanna på en vanlig elspis.

Över öppen eld:

Gör upp en ordentlig eld, gärna på björkved. Det är viktigt att det blir ordentlig glöd innan ni sätter igång. Medan ni väntar kan ni blanda i ordning degen i en bunke. Låt degen jäsa tills glöden är riktigt fin.

På spisen:

Eftersom spisplattan blir het mycket snabbare än en glödbädd så blandar ni ihop degen innan den sätts på. Låt degen jästa en stund och sätt därefter på plattan.

Recept:

Cirka 10 kakor som passar i en vanlig stekpanna

Ingredienser:

Lite margarin eller olja
4-5 dl vatten eller mjölk (det går bra att blanda)
1 påse torrjäst
1 dl sirap eller socker
1 tsk salt
8-10 dl vetemjöl (1-2 dl kan bytas mot rågsikt)

Det här behövs också:

Spis eller ved och tändstickor
Ingredienser
(gärna uppmätta i förväg)
Kastrull (1,5 l)
Degbunke
Gaffel
Bakhandduk
Gjutjärnsstekpanna
Träskiva eller dylikt

Smält margarinet i kastrullen. Blanda därefter i vätskan och värm till fingervarmt (37° C). Häll i jästen och rör om tills den löst sig. Häll ner degspadet i bunken och blanda i sirap (socker), salt och eventuell rågsikt. Blanda därefter i så mycket vetemjöl att degen blir fast och inte längre klibbar. Rör en stund och låt sedan jäsa i 40 minuter under en duk. Dela degen i 10 lika stora delar och kavla ut degen tunt på en träskiva som är mjölad. Hetta upp gjutjärns pannan på elden/plattan. Picka hål i bröden med en gaffel och grädda i den heta pannan. Låt brödet få lite färg och vänd sedan med hjälp av gaffeln. Se till att inte pannan är för het för då bränns brödet!

Ät brödet med en klick smör så fort det är färdigt.

