

Flatbrød.

- Etter Braathes oppskrift.

1 kg fint rugmel

0,62 l lunkent vann

1 spsk salt

- Eltes i kjøkkenmaskin
- Deles i 10 – 15 emner
- Holdes fuktig med bløtt håndkle over.
- Stekes på nivå ca 6 på takka. (Prøv deg fram)

Ryggelelse. (Nesten lik nordlandslefsa).

250 g smør

250 g sukker

2 egg

1/2 kopp sirup

50 g hornsalt (hjortetakksalt) = ca 3 ssp

1/2 l kulturmilk

1,3 kg hvetemel

Rør smør og sukker godt.

Ha i egg og sirup.

Rør hornsaltet ut i melka og bland den i vekselvis med hvetemelet.

Deigen skal være temmelig fast.

Kjevles og stekes.

Smurning.

$\frac{1}{2}$ kg smør

$\frac{1}{2}$ kg melis

Litt vaniljesukker

Litt fløte ($\frac{1}{2}$ dl)

Smør og melis røres hvitt, gjerne med mixer og fløte vispes i.