

## PEPPERKAKER (Ca. 6 brett)

### INGREDIENSER:

- 400 g rå rørsukker eller kokosblomstsukker
- 1,5 dl vann
- $\frac{3}{4}$  dl lønnesirup (maple syrup)
- 1 ss kanel
- $\frac{1}{2}$  ss malt nellik
- 1 ss ingefær
- 250 gram smør / smøremyk rapskokos
- 1 ss natron
- 850 - 950 g siktet spelt, evt. en blanding av finmalt og siktet mel. (dala landhvetete og emmer kan også brukes)



### FRAMGANGSMÅTE:

- Bland sukker, vann, lønnesirup og krydder i en gryte og varm opp.
- Trekk gryten fra platen og ha i smøret.
- Rør blandingen kald.
- Løs opp natron i 1 ss. vann, og ha dette i blandingen.
- Arbeid inn melet. Prøv deg fram med melmengden. Start med 850 g, og øk eventuelt på med mer mel. Husk at forskjellig mel trekker litt ulikt med væske, og at deigen ikke skal være så hard at den blir vanskelig å kjevle ut. Deigen vil også bli litt fastere og lettere å kjevle ut, om du lar den hvile i kjøleskap 1-2 timer. Hvis du bruker meierismør i pepperkakedeigen og deigen ligger mange timer i kjøleskap, vil den trenge 1-2 timer i romtemperatur for å mykne til utkjevlinga. Med raps-kokossmør er det mulig å kjevle ut deigen rett fra kjøleskapet.
- Stekes ved 165 grader til de er pent brune. (cirka. 8-10 minutter) Steketiden avhenger av tykkelsen på kakene.
- Avkjøles på rist.

Lykke til!