

## LEFSER MED URKORN (Ca. 16 leiver)

### INGREDIENSER TIL DEIGEN:

- 150 g smør
- 50 g finkornet rørsukker
- 3 ts vaniljesukker
- 4 ts bakepulver
- 3 egg
- 4 dl melk
- 1 kg dala landhvet, spelt eller emmer (siktet eller finmalt, evt. en blanding)



### INGREDIENSER TIL FYLLET:

- 500 g smør
- 500 g finkornet rørsukker / kokosblomstsukker

### FRAMGANGSMÅTE:

- Smuldre smøret i 2/3 av melet.
- Ha så i de andre ingrediensene. Bruk gjerne romtemperert melk og egg.
- Jobb deigen sammen for hånd eller med maskin, men vær oppmerksom på at mye elting kan gjøre deigen seig.
- Ha i mer mel, slik at deigen lar seg kjevle ut uten å klistre seg fast til bordet.
- Kjevle deigen flat, ca. 1,5 cm tykkelse og stikk ut emnene med en norgesglass-ring eller lignende.
- Dekk emnene til med et klede og la de hvile litt – deigen blir lettere å kjevle ut da.
- Kjevle ut emnene til tynne leiver, litt tykkere enn flatbrød, og stek dem på takka på begge sider.
- Legg de så i en stabel med et kjøkkenhåndkle under og et over, og sett et lefselokk eller en passelig stor kjele oppå for å gi litt press på slik at de beholder en flat fasong.
- Fuktes med vann fra kranen, og legges på et kjøkkenhåndkle i stabel. Bruk noe matpapir / bakepapir mellom lefseleivene, og dekk til med plast. La hvile i 20 minutters tid.
- Lag fyllet ved å blande smør og sukker, og smør et tynt lag på leivene.
- Brett så kantene inn mot midten, smør litt fyll på den ene bretten og brett leiven sammen på midten.
- Skjær så av de ytterste kantene på den avlange lefsa, og skjær i passe biter (4-6 stk.)
- Lefsene legges i boks eller plast før de fryses, gjerne med matpapir imellom lagene.
- Lefsene tiner fort, og smaker kjempegodt! ☺