

Puolivahva- Kvenkake

Denne oppskrifta stammer fra Tuomainengården, men er bearbeidet for skoleklasser av Arnhild Bohinen Storaune.

2 dl sammalt rug
2 dl sammalt hvete
½ dl hvetemel
½ ts salt
25 g gjær
2 ½ dl lunkent vann

Slik gjør du:

Bland det tørre og rør ut gjæren i lunkent vann. Bland væsken i melet. Arbeid deigen sammen. La deigen hvile litt.

Del deigen i 8 like store deler. Lag runde flate kaker som du lager et hull i midten på. Legg kakene på bakepapir.

Stekes ved 225° i 10-12 minutter.

Her er oppskriften med gjær, men opprinnelig ble den laget på surdeig.