

## Flatbrød og lefser

Flatbrød og lefser er gamle brødtyper. Flatbrød ble brukt i hverdagskosten, lefser til høytid og fest. Fra gammelt av har hver landsdel sine særegne slag, både med hensyn til råvare, baking og bruk. Fremdeles holdes tradisjonen ved like og det bakes og steikes i mange hjem. Hos noen har etterspørselen vært så stor at de har anskaffet seg bakemaskin for å kunne ivareta etterspørselen.

### Flatbrød

Råvarer til flatbrød er mel, veske og litt salt. Bygg og havre gir velsmakende flatbrød. Men de må som oftes blandes med rugmel eller hvetemel, fint eller grovt. Også sammalt hvete er velegnet både til å ha i deigen og til å bake ut leiven med.

**Flatbrøddeigen** skal eltes, til den ikke henger fast i hender eller bord. Den er seig og smidig nok når den kan trilles til en pølse og bøyes uten at den sprekker.

**Flatbrød ala Antonie Andorsen:** Grov sammalt hvete, hvetemel, vann, litt melk og salt og baker ut leiven med grov sammalt og hvete mel.

### Tykk lefse eller mørlefse ala Ninny Kirkfjell (ca 20 stk)

2egg og 2kopper sukker piskes.

¾ kopp sirup, 1 ½ kopp smeltet smør, 1 kopp rømme og 1 kopp melk røres forsiktig inn.

2ss hjortesalt, 3ts vaniljesukker og hvetemel til passe deig, blandes og røres forsiktig inn.

Deigen må ikke bli for tykk. La deigen stå en stund før den kjevles ut.

Ovn ca 200 grader på nederste rille på bakepapir. Legges utover på rist til avkjøling.

Leivene smøres med smør/marg, melis og kanel etter smak.

Lykke til!!



*Antonie ved flatbrødtakka*



*Ninny forklarer oppskrifter*