

Gahkko:

Gahkko er deilige tradisjonelt samisk halvgrove brød med smak av sirup og anis, som gjerne serveres sammen med bidos på Samefolkets dag den 6. februar.

- ✓ 100 g Flytende smør
- ✓ 2 ss Mørk sirup
- ✓ 2 ts Malt anis
- ✓ 1 liter Melk
- ✓ 1 pk Tørrgjær
- ✓ 1 ts Salt
- ✓ 600 gr Hvetemel
- ✓ 600 gr Sømmalt hvetemel



Slik gjør du

1. Smelt smør og bland inn anis og sirup. Rør godt om, så sirupen løser seg opp.
2. Ha i melk og varm opp til blandingen er fingervarm. Ha så melkeblandingen i en bolle og bland inn salt og det meste av melet. Tilsett mer mel om nødvendig. La deigen heve til dobbel størrelse.
3. Elt deigen sammen og trill den i en pølse og del i ca 40 boller. Form bitene til boller og la dem hvile i ca. 5 minutter.
4. Trykk bollene flate og form dem til runde leiver (ca. $\frac{1}{2}$ cm tykk). La de så etterheve i 1/5 time.
5. Prikk brødene med gaffel og stek dem i ca. 12 minutter på 200 grader. Avkjøl på rist.