



## Pepperkakedeig

Pepperkaker er en av våre mest populære julekaker og hører med til julens tradisjonelle smaker. Og aller best smaker de hjemmelagde pepperkakene med hjemmelaget pepperkakedeig

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS

# Slik gjør du

## Røre

- ① Kok opp sirup og melk
- ② Hell over smør/margarin
- ③ Avkjøl noe

## Tørre ingredienser

- ④ Sikt sammen: Møllerens hvetemel (2,5 dl først), pepper, ingefær, kanel, natron (eller bakepulver)

## Deig

- ⑤ Bland tørre ingredienser sammen med røren (nå tilsetter du også mer hvetemel slik at deigen blir passe fast til å kjevles - inntil 2,5 dl)
- ⑥ Arbeid med deigen til den er passe fast til å kjevles. Ikke arbeid deigen mer enn nødvendig for da blir den seig
- ⑦ Sett deigen til hvile på et kaldt sted natten over. Dagen etter er den lett å kjevle ut og kan kjevles tykt eller tynt etter ønske
- ⑧ Strø litt mel på bakebordet og stikk ut kaker med pepperkakeformer
- ⑨ Legg på bakepapirkledd stekebrett. Pepperkakene stekes midt i ovnen til passe farge. Steketemperatur 200 ° C



Ta ut deler av deigen fra kjøleskapet under bakingen, det er lettere å jobbe med deigen når den er avkjølt. Blir deigen for varm, legg den en stund tilbake i kjøleskapet

# Ingredienser

Ca. 5 dl	<b>Møllerens Hvetemel siktet</b>
1/2 ts	pepper
1/4 ts	ingefær
1/2 ts	kanel
1/2 ts	natron (eller 1 ts bakepulver)
100 g	sirup (ca. 4 ss)
1/2 dl	melk
60 g	margarin/ smør (ca. 4 ss)

## Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Hvetemel  
siktet