

Till ca 16 kakor:

50 g jäst
5 dl vatten
2 tsk salt
9 dl grovt rågmjöl (ca 500 g)
4,5 dl vetemjöl (ca 270 g)
2 tsk anis
2 tsk fänkål
2 tsk kummin

Blanda jäst och vatten (låter man vattnet vara kallt tar det längre tid att jäsa (ca 1,5 timme) men smaken blir mycket bättre). Tillsätt salt och kryddor (välj helst hela frön och mortla dem för bättre smak än att köpa färdigmalet) samt de två mjölsorterna. Arbeta till smidig deg och låt jäsa. Ta upp degen på mjölat bakbord och dela i 16 bitar. Forma till bullar och låt jäsa ytterligare 30 minuter. Kavla ut bullarna på rikligt mjölat bakbord till tunna kakor, ca 20 cm i diameter. Avsluta med kruskavel samt stansa ut ett hål i mitten om så önskas. Grädda genast mitt i ugnen i 275 grader, 4-5 minuter. Jag bakar dem i min vedeldade bakugn vilket varmt rekommenderas om man råkar ha en sådan.