**Ghakku-brød**

**Dette er eit samisk brød som ein kan servere saman med t.d. biđus, til suppe eller til ein salat. Du kan steike brøda i steikomnen eller på ei bålpanne.**

**Du treng:**

50 gram smør

3 dl mjølk eller vatn

ei klype salt

2 ts tørrgjær

1 ss sirup

1 ts malt anis (ikkje stjerneanis)

200 gram sammalt kveite, grov eller fin

250 gram fint kveitemjøl

**Slik gjer du det:**

Smelt smøret og ha mjølka i. Varm opp til fingervarm veske, 37 grader. Har i sirup, anis, mjøl og gjær. Elt godt i ein kjøkkenmaskin, eller kna for hand.

Hev deigen på ein lun stad. Del deigen opp i tolv emne, rull kvart av dei til ein bolle som du trykkar flat med handa, eller du kan kjevle dei. Dei skal vere ca. ½ cm tjukke. Legg dei på brett med bakepapir på. Set dei til etterheving i 20 – 30 minutt under eit kjøkkenhandkle. Prikk med ein gaffel før du steiker dei. Steik i steikeomnen på 200 grader (over og undervarme, eller 180 grader varmluft) til dei er lyse brune. Det tar om lag 10 minutt. Du kan også steike dei i ei bålpanne eller i steikepanna, eit eller to minutt på kvar side.

Avkjøl på ei rist, ha eit kjøkkenhandkle over slik at dei held seg mjuke. Du kan fryse brøda om du vil.