

Oppskrift

Lapskaus med hjemmelaget flatbrød



1

Varm lapskaus. Vi anbefaler å dampe den i posen på 100 °C i 45 minutter. Bruk vannbad eller convectionovn. Server med flatbrød og et dryss hakket kruspersille.

Hjemmelaget flatbrød i panne

Bland mel og salt i bakebolle til en kjøkkenmaskin med eltekrok. Kok opp vann. Start maskinen og spe inn det kokende vannet. Elt i maskin til deigen slipper bollen.

Pakk deigen i plast og la ligge i kjøleskapet til helt avkjølt, gjerne over natten.

Del deigen i emner og kjevle så tynt som mulig på et melet bord. Bruk mye mel så ikke leiven setter seg fast.

Stek hvert flatbrød i en tørr varm panne på medium høy varme. Stek på den ene siden til det begynner å bli tørt på oversiden. Snu og stek videre til sprø. Pass på at det ikke blir brent.

Produkter i denne oppskriften

Lys Lapskaus



Ingredienser

Lys lapskaus med fårekjøtt

1 pose

Hjemmelaget flatbrød i panne (16 stk)

Hjemmelaget flatbrød (se oppskrift)	
-------------------------------------	--

Kruspersille, hakket

Hjemmelaget flatbrød i panne (16 stk)

Grovbakst	500 g
Salt	0,5 ts
Vann	4 dl
Byggmel til utbaking	