

Mjukt tunnbröd från Västerlanda

(20 kakor)

2 liter vätska (gärna äggost-
vassla)

1 kilo rågsikt

vetemjöl så att degen får en
"lagom" konsistens

3 paket jäst

1 dl olja

1 dl sirap

1 msk salt

1 msk brödkryddor

Bakning i vedeldad stenugn

Vi bakar i Hellmut Bätjers bakstuga i Västerlanda (Adress Skörsbo 145). Ta med ingredienser till det du vill baka. Vi startar kl 9.00 med att sätta degen, därefter dricker vi kaffe på den inglasade verandan med utsikt över älven. Sedan är det dags att baka ut degen, jäsa igen och slutligen grädda. Vi avslutar kl 12.00

Pris 250 kr

Det finns två datum att välja på:

Måndag 10 februari kl 9.00-12.00 eller

Tisdag 11 februari kl 9.00-12.00

Anmäl dig senast den 3 februari till SV på tel 010-330 09 00 eller e-post
annika.tornqvist@sv.se



**Studieförbundet
Vuxenskolan**