

Fiskebäcksbrod

0,5 l	vatten
0,5 l	mjök
250 g	smält smör
1 hg	jäst
1 kkp	socker
1 tsk	salt
2 kg	vetemjöl

Blanda degen och låt jäsa ca 30 min.
Dela i 16 delar och forma till runda bullar. Kavla ut med kruskavel och låt dem jäsa i 1 timma. Utsätt inte kakorna för drag. Nagga kakorna innan de gräddas (en i taget)

Grädda i 300°-350° tills de fått färg, ett par minuter.