



Kristers hårda bröd

| | |
|-------|----------------|
| 50 g | jäst |
| 50 g | smält margarin |
| 2 dl | ljummen mjölk |
| 4 tsk | stött fänkål |
| 4 tsk | stött anis |
| 3 dl | rågsikt |
| 3 dl | rågmjöl |

Lös upp jästen i lite av mjölken. Smält margarin och blanda med mjölk till ljummen blandning. Tillsätt övriga ingredienser. Degen delas i 16 delar och kavlas ut till tunna runda kakor med naggkavel.

Ugn 250° i 3 min eller tills kakan fått färg.