

## **Ceciliaskorpor**

5 dl mjölk

75-100 gr smör

50 gr jäst

3 msk honung (mer eller mindre efter smak) (1tsk bakpulver)

1 pkt saffran

1 tsk salt

c:a 6 dl dinkelmjöl, fullkorn

6-7 dl dinkelmjöl/spelt + mjöl till utbakningen

Smält smör och honung, häll i mjölken och värm till fingervarmt. Smula ner jästen i en degbunke och lös den med lite av degspadet. Tillsätt resten av degspadet, saffran, salt och mjöl. Fullkornsdinkeln blandas i först, sedan det siktade dinkelmjölet (Tillsätt ev bakpulvret, skorporna blir luftigare då, men bakpulver fanns nog inte på medeltiden).

Låt degen jäsa under bakduk i c:a 20 minuter. Sätt på ugnen på 225 grader.

Häll ut degen, som är rätt lös, på bakbordet och tillsätt dinkelmjöl till lagom konsistens, men degen skall vara ganska lös. Dela degen i 4 delar, som bakas ut till rullar. Skär varje längd i 10-12 delar och forma runda bullar.

Jäs bullarna i 20 minuter, grädda c:a 7 minuter. Ta ut plåten och dela skorporna med gaffel, använd inte kniv!

Rosta skorporna i 250 grader tills de har fin färg i 4-5 minuter. Torka skorporna med ugnsluckan på glänt i 100 grader, det tar 2-2,5 timmar.

Kerstin Wikman