

Oppskrift på lefse (Hardinger)

½	Liter kulturmjøl	Til å bake ut lefsene bruker eg å blande kveitemjøl og ein god neve med seulegryn.
½	Pakke fersk gjær	
1 ss	Hornsalt	Ha kulturmjelka i ein stor bolle. Slå i smelta margarin og smuldre gjæra oppi saman med hornsaltet. Pisk egg og sukker godt. Og rør det inn i blandinga. Ta så ca 750 gram mjøl og du får ein god deig. Hald litt att på mjølet slik at deigen ikkje vert for fast. Resten av mjølet skal du bruke til å bake ut leivane med. Eg blander litt semulegryn i bakstemjølet.
100 gram	Sukker	
100 gram	Smelta soya margarin (l dl når det er smelta)	
1	Egg	
1 kg	Kveitemjøl (om lag)	

Lag boller ca 100 gram store. legg dei på eit underlag og legg over eit plagg. Etter at du har laga bollene, kjevler du «føre». Da kjevler du bollen slik at den er på storleik med ein asjett. Når ein er ferdig med dette passer det vedig godt med ein god matpause. Da får emna heve seg.

No tek ein fatt på utkjevlinga. Ta det emnet du laga først. Og da er det viktig å kjevle leiven jamn. Start midt på leiven og kjevle utover. Pass på at du har mjøl under emnet slik at det ikkje set seg fast. Og no snur du berre bakeunderlaget til du har tynn nok lefse. Det er lett at lefsa blir for tynn i midten. Det lærer ein ganske fort i iveren med å kjevle. Takka har eg på 5. Det kan variere litt frå takke til takke. Ikkje ha takka altfor varm. Bruk spatelen (pinnen) til å få lefsa bort på takka. Nokon tykkjer dette er litt vanskeleg til å begynne med. Men dette finn du fort ut av.

Når du har steit lefsa ferdig på begge sider, legg du den inn i dynetrekket. Og legg litt press på. Den sida du steikte sist skal ligge opp. Det er denne sida som skal vende ut når du har smurt lefsa.

Når alle lefsene er steikt tek du kosten og koster lefsene fri for mjøl.

Da kan du enten bløyte dei, eller du kan pakke dei inn og legge press på dei til du vil bruke dei. Eg bløyter nokre og har dei ferdig smurt i frysaren. Da har du alltid noko til kaffemat om du får uventa besøk. Lefsene tiner fort medan du koker kaffe.

Når du bløyter dei må du huske på å gjer det på begge sidene av lefsa. Og husk da kva som er rette og vranga. Det har eigentleg ikkje noko å bety, anna enn at retta er finast å sjå på.

SMURNING

Til ti lefser bruker eg

100 gram Meierismør og

100 gram Soya margarin.

150 gram Sukker

(Prøve deg fram).

1 toppa ts Vaniljesukker

Dette rører eg litt lyst og lett.

Eg bruker ein skvett kremfløyte oppi. Mange bruker litt rømme i. Det er ein smaksak.

Eg bruker litt kanel på om eg ikkje har søst. Kanel har eg ikkje på om eg skal fryse lefsene.

Håper dette vil smake!