

Gahkku fra Čiekŋalvággi / Signaldalen

Oppskrift (ca.20 stk)

2,3 liter hvetemel

1 pose tørrgjær

1 ts salt

1 dl sukker

3 ss sirup

1 dl olje

7 dl vatn

3 dl fløte

Settes som vanlig gjærdeig.

Kjevles ut til runde leiver på ca 30 cm i diameter, gjerne med rutekjevle.

Steikes på takke eller på bålsteikeplate.

Kan også steikes i steikovn, da på 240 grader.

Kan fint fryses ned.

Serveres som tilbehør til suppe, gryter eller som mellommåltid med godt kjøttpålegg.