Pjalt fra Røros



Ingredienser

♥ 100 g smør
♥ 1 dl lys sirup
♥ 5 dl kulturmelk
♥ 150 g sukker
♥ 1 ts natron
♥ 1 ts hornsalt
♥ 800 g hvetemel (+ ekstra til utbaking)

Servering:
♥ smør
♥ brunost
♥ lys sirup

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Bland inn sirupen.

Mål opp kulturmelk (se tips).

Bland hvetemel, sukker, natron og hornsalt. Tilsett kulturmelk og smør-/sirupblandingen.

Elt deigen raskt sammen, til den er jevn og klumpfri. Deigen skal være litt klissete.

Pakk deigen inn i plastfolie og legg i kjøleskapet i minst 2 timer (og gjerne over natten).

Del deigen i 15 jevnstore emner (ca. 110 gram).

Kjevle ut hvert emne til sirkler som er ca. 15 - 20 cm i diameter (avhengig av hvor tykke du vil ha kakene, jeg lagde mine 15 cm). Deigen vil fortsatt være litt klissete, så bruk ekstra hvetemel på bakebordet når du kjevler / klapper deigen utover (se tips).

Stek kakene på middels varme, enten på takke eller i tørr stekepanne (jeg brukte stekepanne). Snu dem innimellom med en stekespade, til du får god farge på begge sidene (steketiden er ca. 3 minutter på hver side).

Stable kakene oppå hverandre etter hvert som du steker dem og legg et håndkle over slik at de holder seg myke.

Pjalt serveres med smør og brunost, smør og lys sirup eller smør og sukker. □□

Tips

♥ Jeg bruker kulturmelk, men tradisjonelt brukes også tjukkmjølk.

♥ Det er meningen at deigen skal være litt klissete, og for at kakene skal bli myke og gode, må du ikke kna inn for mye mel. Det er ok å ha mel på bakebordet, eller bakematte hvis du har det, når du kjevler / klapper ut deigen til sirkler. Deigen blir lettere å kjevle når den er helt kald, derfor må den ligge kaldt i minst noen timer før du bruker den. Husk å pakke den inn i plastfolie slik at det ikke blir skorpe på deigen. Det er også lurt å la deigemnene ligge i kjøleskapet mens du kjevler ut, slik at de er mest mulig kalde når du bruker dem.

♥ Pjalt er kjempefine å fryse! Legg et stykke bakepapir mellom hver av dem slik at de ikke fryser sammen, så er det lett å ta ut av fryseren det antallet du ønsker. Kakene tiner raskt.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pjalt-fra-roros