

# Skorpor från Larsbo Lantgård



Enkla men goda skorpor

Ugnstemp: 225°C

## Skorpor

### Ingredienser:

50 g jäst

5 dl mjölk

100g smält smör

3-4 msk honung

2-3 tsk salt

1 msk mald kardemumma

8 dl grovt fullkornsvete

4-5 dl vetemjöl

Smält smöret och honungen. Slå i mjölken, värm till 37°C.

Tillsätt jäst, kardemumma, salt och fullkornsvetet. Låt jäsa 15 minuter.

Blanda i 4-5 dl vetemjöl och knåda degen. Forma till 4 rullar som tillplattas.

Skär rullarna i 4 cm tjocka bitar och lägg bitarna på smorda plåtar.

Jäs ytterligare 15-30 minuter. Grädda i 225°C i 15 minuter. Klyv bullarna, rosta i 225°C i ca 5 minuter. Sänk temperaturen till 100°C och låt skorporna eftertorka.

