

Asema Byggbakst, fra hobbygalleri / Heimegalleriet [www. asemagallerihome](http://www.asemagallerihome)

A s e m a B Y G G - L A U P E R

(B Y G G - L Ø Y P E R) Oppskriften er veiledende og tilpasset, inspirert fra pappas oppskrift og finsk - norsk tradisjon.

Ca. ingredienser 8 (store) Lauper

45 - 50 g fersk gjær eller tørrgjær
3 dl lunkent vann
70 g smelta smør (1 ½ - 1 ⅔ dl)
2 dl lys sirup, 1 ½ ts havsalt
2 ts anis (hel), 1 ss rørsukker
3 ½ dl hvetemel og 1 1/2 dl finmalt byggmel

Tilbereding

Ha mel i stor bolle og rør sammen vann og gjær for seg, rør så inn den varme væsken med gjær, smelta smør, sirup, sukker, salt og hel anis.

Bland godt sammen med til deigen slipper bollen.

Dekk til og la stå lunt 2 timer.

Klin litt smør på bake - bordet og gjør klar en bakeplate med bakepapir. Lag en leiv og del den i passe emner.

Form litt store boller eller avlange, små brød

og skjær 2 - 3 hakk på tvers av disse. La stå lunt og hev til nesten dobbel størrelse. (En kan gjøre en mellomhev, og - også gjøre etterhev over varmt vann i oppvaskkummen.)

Pensles forsiktig med rørt egg og avkjølt smelta smør

200 g C midt i ovn, Ca. 15 min. (evt. 190 g midt i ovn Ca. 19 - 20 min.)

Pensle med lunkent sirupsvann. Avkjøl på rist - med klede over.

Del og server som den er eller med tilbehør som salt el søtt pålegg.

God byggbakst hilsen Asema.

Kommentar:

Asema var så heldig å vokse opp i familie - bakeri. Faren lærte bake Lauper / Løyper på kvensk vis under krigen i okkupasjonstiden i bakeri Ytre Kvenby, Vadsø 1940 - 1944. Sent 1960 tall, ble Anis - Laupe ennå bakt på tradisjonelt vis - i kullfyrt steinovn, og da med hel anis.

Da bakeriet gikk over til industriell drift - med moderne maskiner og store ovner, da ble hel anis erstattet med fin - malt. Det fantastiske, eldre, steam - rommet i gammel - bakeriet, hadde nesten magisk pang - effekt på heving.

En liten jente syntes mye var gått tapt. Etter hvert, og fra 1970 - tallet av , ble det meste av vanlig, eldre tradisjonell bakst borte fra konditori, og slik gikk det til med den moderne driften - over hele landet.

Industriell drift krevde tilpasset oppskrift for store ovner og konsekvenser for all bakst.

Disse lauper har lang fra samme konsistens, innhold eller valør.

