

Bokoli – Romskt matbröd med sidfläsk/bacon, för ca 8-10 pers

Recept: Rosmari Demetri Axelsson Översättning: Rosmari Demetri Axelsson och Sixten Lassesson

Bokoli bakas till högtider som påsk och bröllop

Ingredienser:

1,6 kg fläsk/bacon
7-8 dl vetemjöl
5 dl vatten
2 matskedar salt
2 matskedar vitpeppar
3 matskedar kajennpeppar
800 g smör
2 dl olja



Tillagning:

Sätt på ugnen på 175 grader så att den är varm.

Börja skära fläsket i skivor och hacka det.

Lägg i smöret i stekpannan, låt det smälta, häll matolja i stekpannan. Lägg fläsket i pannan och låt det stekas väl, sänk värmen sen och krydda med peppar och salt, och kajennpeppar, dra pannan åt sidan så att det svalnar.

Häll vetemjöl i en större gryta med salt i, häll fläsket och fett från pannan till grytan med vetemjölet och rör om sakta.

Börja hälla i rumstempererat vatten lite åt gången så att det blir en fast smet som inte fastnar i grytan. Den ska vara smidig.

Lägg den på ugnsplåten och sätt in i ugnen på 175 grader i ca 35 min. Se efter ordentligt att den inte bränns vid, ta en gaffel och känn efter så att den har blivit medelhård, låt den vara kvar 10 min. (bild på det färdiga hela brödet)

Ta ut plåten när bokolin är färdig och ta en kökshandduk och packa in brödet i den. Låt det svalna lite, färdigt att servera!

Servera gärna med romskt the (med frukt t.ex. äpplen)

Smaklig måltid!

Ame rom sam -
Vi är romer