Brune kager



1400 g hvedemel

 500 g brun farin

500 g smør

 500 g sirup

 20 g potaske

 60 g brunkage krydderi

200 hakket/flager hasselnødder
3 Hjortetakssalt

**Fremgangs møde:**

Smør, sirup og farin opvarmes til 90 ° grader i en gryde.
efter nedkøling til 70 ° grader kommes de øvrige ingredienser i, og de hele køres sammen.
Temperaturen skal være 70 ° grader da det derved undgår man at dejen smuldre.
Dejen vejes af på 500 g og rulles ud i pladens brede, husk bagepapir.

 Bages på 190-200° grader

Bagetid Ca. 8 min.