

## Kräftskiva

Skrivet av Helena  
2014-09-24 08:31 -

---

För ett bra tag sedan bjöd vi familjen S på kräftskiva - det är så trevligt att bjuda hem dem eftersom de äter och njuter av allt som serveras! Bättre gäster kan man inte önska sig :o)

Jag ska ärligt erkänna att jag fixade o donade med kräftskivan mestadels av helgen men så gott det blev.



Fina röda och mumsigt goda kräftor.

## Kräftskiva

Skrivet av Helena  
2014-09-24 08:31 -

---



[Västerbottenspaj](#) är ett måste på kräftskivan.





En [kall crabfishpaj](#) likaså.



Å varför inte ett nybakat brytbröd? Receptet kommer från Tidningen Hembakat - surprise :o)



# Kräftskiva

Skrivet av Helena  
2014-09-24 08:31 -

---



Skriptor: Helena  
Titel: Kräftskiva  
Färg: Svart  
Sida: 1 av 1  
Utgivningsdatum: 2014-09-24 08:31  
Bakgrund: Vit  
Färg: Svart  
Sida: 1 av 1

## Kräftskiva

Skrivet av Helena  
2014-09-24 08:31 -

---



Rulla varje bit till bollar och lägg på en plåt med bakplåtspapper.

## Kräftskiva

Skrivet av Helena  
2014-09-24 08:31 -

---



Låt brödet jäsa under bakduk i ca 1 timma, de ska jäsa ihop med varandra.



## Kräftskiva

Skrivet av Helena  
2014-09-24 08:31 -

---



Pensla bröden försiktigt med ägg och strö över sesamfrön, vallmofrön och flingsalt på bröden.



## Kräftskiva

Skrivet av Helena  
2014-09-24 08:31 -

---



Grädda bröden längst ner i ugnen i 10 – 14 minuter. Låt svalna på plåten.

## Kräftskiva

Skrivet av Helena  
2014-09-24 08:31 -

---



En bra recept på brytbröd kräftskiva [här](#) som till buffén.