

Liisi Rääbuse peres valmistatakse kahte sorti karaskit, soodaga karaskit ja pärmiga karaskit.

Odrakarask soodaga:

2.5 dl hapupiima või Pajumäe mahekeefirit või petti

1 tl soola

1 tl suhkrut

4,5 dl odrajahu

1 tl söögisoodat

Sega kuivained, lisa hapupiim ja sega tainas ühtlaseks. Vala tainas pannile ning küpseta 200kraadises ahjus 20-25 minutit, kuni karask on pealt kuldne.

Odrakarask pärmiga:

Teine variant on nii et võtan odrajahu umbes kilo ja lisan sellele võid nii 150g umbes ja sõrmitsen jahu võiga läbi. Siis lisan pärmil pool pulka. Pärmil segan enne veega kuhu lisan soola ja hästi sutsu suhkrut. Vedelikku panen umbes mingi 700ml või nii. Täitsa silma järgi. Siis lasen kerkida pool tundi. Teen väiksed pätsid ja lasen umbes 45 minutit kerkida ja siis ahju. Pärast murrad pooleks ja paned võid vahele.

Koguseid ma panen alati umbes, ei mõõda midagi.

Ja mäletan et vahest pandi hapupiima asemel kohupiima aga siis lisati natuke vett ka ja karaskit tehti meil ikka ainult odrajahust.

Liisi Rääbus

Abja-Paluoja

2018 aasta