

Bakverk Grovt formbröd	
Recept Ingredienser 5 hg grovt rågmjöl, 450 gr vetemjöl, 8 dl sur mjölk (fil), 1 hg jäst, ½ msk salt, 2 dl sirap, 1msk anis och fänkål, 2 msk finskuren pomerans	
Gör så här Mjölken värmes något. Mjöl samt övriga kryddor blandas. Jästen utrörs med salt .Degen arbetas väl, varefter den nedlägges i två välsmorda formar. Får jäsa i 4 – 5 timmar. Medelvarm ugn i 1- 1 ½ tim. Penslas med varmt vatten.	
Vem kommer det ifrån eller var/vem har bakat Birgit Nilsson/ Bakat av Ally Gustavsson, Kåtorp	
Årtal 1937-38	
Bakgrundshistoria Receptet kommer från en skolkökskurs i Gårdby 1937-38.	
Övrigt	