



**BRÖD OCH
DESSERTER
—
RECEPT**

158

BLÅBÄRSPAJ

Frysta blåbär gör sig bäst till blåbärspaj. Färska blåbär gör sig bäst att äta precis som de är.

Pajdeg: 1 dl socker 100 g smör 3 dl vetemjöl	02. Förgrädda degen i ugn på 220 grader i 15 minuter till ett frasigt skal.
0,5 liter blåbär 1 msk potatismjöl 1 dl socker	03. Blanda samman blåbär, socker och lite potatismjöl, lägg i pajskalet och grädda ytterligare 15 minuter.
01. Arbeta ihop till en deg. Låt degen vila en timme i kylan. Kavla ut degen tunt.	

159

CHOKLADMARÄNG

Detta recept ger en så kallad schweizisk maräng. Om chokladen utsluts och den inte vispas i vattenbad går det bra att göra vanliga så kallade franska marängar.

2,5 dl äggvita 525 g socker 100 g smält choklad	02. Sätt ugnen på 150 grader. Ta bort bunken från vattenbadet och vispa med elvisp tills blandningen är kall. Rör i chokladen.
01. Blanda ingredienserna i en rostfri bunke. Bunken ska sättas i vattenbad och ingredienserna vispas tills de håller 60 grader.	03. Lägg upp marängen med sked på en plåt med bakplåtspapper. Baka små marängar 10 minuter och stora marängar 30 minuter.

160

TUNNBRÖD

Gräddas bäst i vedeldad bakugn men går även att grädda i en stekpanna hemma. Det här receptet kommer från min mamma Elinor. Det har utvecklats och prövats, sålts och ätits av många tunnbrödsälskare i Jämtland med omnejd.

500 g normalsaltat smör 5 liter mjölk (4 procent) 1 flaska ljus sirap 5 kg vetemjöl 2,5 dl krossad anis 2,5 dl krossad fänkål 5 dl havregryn 5 msk salt 3 dl grahamsmjöl 2 pkt torrjäst eller 50 g färsk	02. Smält smöret och värm kryddorna i smöret. Ljumba resten mjölken, blanda med de uppblötta havregrynen. Blanda i salt sist.
01. Blötlägg havregrynen i en liter mjölk över natten.	03. Låt degen jäsa en timme. Skär ut bullar som sedan kavlas, naggas och gräddas i vedugn 30 sekunder.

161

INKOKTA PÄRON

Samtliga päron går att i sin enkelhet äta med lättvispad grädde. Päronen går även bra att servera som inslag i egna dessertkombinationer. De går även med fördel att servera till fågelrätter, förslagsvis anka, gås och tjäder.

INGEFÄRSPÄRON

8 päron, hårda (exempelvis Conference)
1 liter vatten
0,6 dl socker
Saften av 1 citron
1 stor bit ingefära, cirka
100 g, finhackad

LINGONPÄRON

8 päron, hårda (exempelvis Conference)
1 liter vatten
0,6 dl socker
200 g lingon, frysta går bra

KARAMELLPÄRON MED KONJAK

8 päron
5 dl karamelliserat socker
7 dl vatten
1 liter konjak

SAFFRANSPÄRON

8 päron
Saften från 2 apelsiner
1 g saffran
1 vaniljstång
8 dl vatten
0,5 dl socker

KRYDDKOKTA RÖDVINSPÄRON

8 päron
4 lagerblad
3 stjärnanis
5 svartpepparkorn
1 flaska rött vin
5 dl socker

162

CHOKLADSÅS

Enkel chokladsås med lättmemorerat recept. För att ta såsen ett extra steg går det bra att klicka i lite smör och smälta några bitar choklad i såsen strax före servering.

1 dl kakao
1 dl socker
1 dl vatten
(2 msk smör)

01.

Mätta upp kakao, socker och vatten i en kastrull.

02.

Koka upp under omrörning. Om såsen ska serveras ljummen eller varm kan man med fördel tillsätta ett par matskedar smör för att göra såsen len och slät.

163

FRITERAD CAMEMBERT

Den enda riktiga ostdesserten.

1 camembertost
1 dl mjöl
2 ägg
Färskt rivebröd
Kruspersilja
Salt

01.

Dubbelpanera osten. Salta vetemjöl lätt, lägg i en form.

02.

Knäck äggen i en egen form och vispa upp dem lätt med 1 msk vatten.

03.

Lägg rivebröd i en form.

Vänd osten i vetemjöl, sedan i ägg och sist i rivebrödet.

04.

Hetta upp olja till 170 grader. Sänk ner persilja hastigt, lyft upp och lägg på hushållspapper och salta lätt direkt. Friter sedan osten i den upphettade oljan. Lägg ner osten försiktigt i den varma oljan tills den fått en fin gyllene färg.

05.

Servera med uppvärmd hjortronsylt och friterad persilja.

164

HJORTRONSYLT

Hjortron är starkt förknippade med norra Sverige och en delikatess för många. Ordet mylta är ett dialektalt uttryck och ska inte förväxlas med att bären är sockrade. Ordet "myltade" är i och med detta missvisande och betyder ingenting.

1 kg hjortron, rensade
300 g socker
Atamon (konserveringsmedel)

01.

Skölj de blivande syltburkarna med Atamon.

02.

Koka upp, skumma av om det behövs. Häll upp i rengjorda, steriliserade syltburkar som värmts i ugnen på cirka 100 grader i 20 minuter. Sätt på locket och låt svalna. Förvara svalt, håller upp till 1 år.

165

FILMJÖLKSLIMPA

Förenklad och uppskattad version av kavring som är lättare att baka.

4 dl grahamsmjöl
5 dl havrekross
2,5 dl vetekli
6 dl rågsikt
3 dl rågmjöl
5 dl vetegroddar
1 liter vetemjöl
4 tsk salt
0,5 dl bikarbonat
2 liter filmjök
5 dl mörk sirap

01.

Mät upp alla torra ingredienser i en bunke och blanda runt.

02.

Blanda samman till en tjock smet med sirap och filmjök.

03.

Smörj brödformar med lite smör och fyll till 3/4. Grädda i ugnen, 175 grader i 1 timme.

166

CHOKLADTRYFFEL

Passar lika bra till att avsluta en supé som till en kopp kaffe.

400 g mörk choklad
2,5 dl grädde
50 g smör
Kakao

Sprit 1-2 msk beroende på smak, till exempel konjak eller rom.

01.

Koka upp grädden och dra den åt sidan. Tillsätt chokladen och

rör i det rumstempererade smöret. Tillsätt valfri sprit om så önskas.

02.

Låt smeten vila över natten i rumstemperatur och skär i bitar eller rulla små bollar dagen efter. Vänd dem i kakao.

167

GRÖTBRÖD

Nu för tiden kallas det för "skållat havre." Ursprungligen gjordes brödet på överbliven gröt.

1 liter havregrynsgröt
1 liter vatten
1 dl sirap
1 dl olja
100 g jäst
2 msk salt
2 kg vetemjöl (cirka)

01.

Väg upp samtliga ingredienser i en degblandarbunke, smula sist över jästen för att undvika att den lägger sig i botten.

02.

Arbeta degen på medelhög fart cirka 8 minuter. Prova att dra ut en bit deg. Om degen blir tunn utan att gå sönder och du kan se igenom den som en tunn hinna är den färdigbearbetad och gluten har bildats. Skulle testet visa att degen går av, arbeta degen ett par minuter till.

03.

Plasta bunken med plastfilm och låt degen vila cirka 10 minuter.

04.

Skär upp till antingen 20 eller 40 bitar. Rundriv bullarna, antingen genom att rulla i handflatorna eller rulla i handen mot en arbetsbänk.

05.

Lägg bullarna på ett bakplåts-papper i en lite högre ugnsplåt och plasta plåten. Låt jäsa upp till strax under dubbel storlek.

06.

Provtryck försiktigt med fingret på en bulle. Om degen fjädrar tillbaka så är bröden färdigjästa. Grädda på 225 grader i cirka 12 minuter. Låt bröden svalna.

168

KALVDANS

Grunden i kalvdans är råmjölk, vilket är den första mjölken när en ko har kalvat.

7 dl råmjölk
0,5 dl fet grädde, gärna grädden som flyter upp till ytan på en kanna opastöriserad mjölk
1 tsk kardemumma
Lite kanel, valfritt
3 msk socker
En nypa salt (2 äggulor)

01.

Blanda samman alla ingredienser utom äggulor i en kastrull, rör om och låt smeten sjuda upp under omrörning. Om smeten börjar tjockna, späd med lite mjölk. Går det åt andra hållet och smeten inte tjocknar, tillsätt äggulor under vispning. Detta beror på råmjölkens kvalitet.

02.

Grädda kalvdansen i en form i ett vattenbad i ugnen på 160 grader tills puddingen stannat.

Råmjölk är inte alltid enkelt att hitta, men det går att tillaga en enklare variant med råvaror som kan köpas i en vanlig matbutik.

FALSK KALVDANS

1,5 dl mjölkpulver
7 dl gammaldags mjölk
2 ägg
2 krm salt
0,5 dl strösocker
1 tsk malen kardemumma

01.

Blanda ihop allting och vispa till en tunn smet. Håll upp i form. Grädda på 160 grader i ett vattenbad cirka 30 minuter. Kalvdansen går att bränna av som en crème brûlée med råsocker.

02.

Servera med sylt, grädde och skorpor.



JORDGUBBSTÅRTA

Svensk jordgubbstårta är något alla borde ha ett barndomsminne av.

Tårtbotten: 3 dl socker 3 dl vetemjöl 6 ägg 2 msk potatismjöl 2 tsk bakpulver	01. Vispa ägg och socker pösigt, vänd i de torra ingredienserna.
Jordgubbssaft: Lika delar jordgubbar som socker. Koka upp, sila av. Späd till önskad konsistens.	02. Grädda botten på 150 grader i 30-45 minuter.
Vaniljkräm (crème patissière): 3 äggulor 3 dl mjölk 1 vaniljstång 3 msk socker 1 tsk potatismjöl 5 dl grädde	03. Dela tårtbotten i tre bitar. Stänk jordgubbssaft på de tre bottenarnas snittytor.
1 liter färska jordgubbar (3 dl till garnering, resten att skiva ner till fyllning)	04. Montera sedan ihop tårtan med "sylt" på nedersta lagret och vaniljkräm på det översta. Bred vispad grädde på hela tårtan och garnera med jordgubbar.



MARÄNGSVISS

En flitigt serverad klassiker, både i hem och på restaurang, och med anor sedan 1800-talet. Ett annat namn på rätten är det vackra "hovdessert".

Det tvistas om huruvida marängsuise respektive hovdessert ska innehålla ytterligare bär, nötter, mandel eller banan. Undvik bananen, den tenderar att ge en känsla av barnkalas och elegansen försvinner.

Kombinationen maräng, vispad grädde, vaniljsås och chokladsås blir i sin enkelhet väldigt god. Hallon passar bra om de är i säsong.

Lättvispad grädde Maränger Vaniljglass Chokladsås	Proportioner är helt valfritt.
--	--------------------------------



KORV- OCH HAMBURGERBRÖD

Överblivet hamburgerbröd går bra att gröpa ur som en semla och fylla med förslagsvis finhackade kantbitar av gravad lax, spenat och lite majonnäs. Det blir en svensk Pan bagnat.

850 g vetemjöl av bagerikvalitet 50 g strösocker 1,5 msk salt 5 dl mjölk 70 g rapsolja 25 g jäst Ägg uppblandat med vatten (Sesamfrön)	03. Rundriv bullarna, antingen genom att rulla i handflatorna eller att rulla i handen mot en arbetsbänk.
01. Väg upp samtliga ingredienser i en degblandarbunke, smula sist över jästen för att undvika att den lägger sig i botten. Arbeta degen på medelhög fart cirka 8 minuter. Prova att dra ut en bit deg, om degen blir tunn utan att gå sönder och du kan se igenom den som en tunn hinna så är den färdigbearbetad och gluten har bildats. Skulle testet visa att degen går av, arbeta degen ett par minuter till.	04. För att göra korvbröd rullas bullarna till avlånga korvar. Lägg bullarna på ett bakplåts-papper i en lite högre ugnsplåt och plasta plåten.
02. Plasta bunken med plastfilm och låt degen vila cirka 10 minuter. Skär upp till antingen 20 eller 40 bitar.	05. Låt jäsa upp till strax under dubbel storlek. Provtryck försiktigt med fingret på en bulle. Om degen fjädrar tillbaka är bröden färdigjästa.
	06. Pensla med ägg uppblandat med lite vatten och strössla eventuellt över lite sesamfrön. Grädda i 225 grader cirka 8 minuter för hamburgerbröd och 6 minuter för korvbröd. Låt bröden svalna.

172

PANNKAKOR

Enkelt grundrecept på pannkakor som går att utveckla och sätta sin egen prägel på. En given avslutning på en ärtsoppssupé. Receptet går att utveckla till tjockfläskpannkaka.

Pannkaks-/plättsmet,

4 portioner:

2 dl vetemjöl

2 ägg

5 dl mjölk

1 tsk salt

2 msk socker

0,5 dl skirat smör

01.

Smält smör i en kastrull. Blanda det smälta smöret med vetemjöl. Tillsätt ägg och hälften av mjölken.

02.

Rör till en klumpfri smet. Tillsätt resten av mjölen samt salt och socker. Stek plättar eller pannkakor i smör och lite olja.

TJOCK FLÄSKPANNKAKA

Pannkakssmet

200 gram rimmat sidfläsk

1 lök, hackad

01.

Stek fläsket och tillsätt löken.

02.

Lägg fläsket tillsammans med löken i botten på en ugnform. Häll över smeten.

03.

Grädda av i ugn på 200 grader tills smeten stelnat.

04.

Servera med rårörda lingon (sid 69) och lite skirat smör.

174

OSCAR II:S TÅRTA

1800-talsrätt. Detta recept på Oscarstårta är förfinat av Therese och i vårt tycke ännu godare än originalet.

Botten:

5 äggvitor

3,5 dl florsocker

3,5 dl mandelmjöl

Krämen:

5 äggulor

1 dl socker

3 dl grädde

1 msk majsena

150 g mjukt smör

2 tsk vaniljsocker

70 g mandelspån

01.

Rita 3 runda ringar (21 centimeter i diameter) på bakplåtspapper.

02.

Vispa äggvitor och florsocker till hårt skum. Rör i mandelmjölet.

03.

Bred ut smeten på pappret. Baka på 150 grader i cirka 20 minuter. Lossa bottarna från pappret och låt svalna.

04.

Gulor, socker, grädde och majsena hälls i en kastrull. Sjud krämen och vispa hela tiden tills den tjocknar. Låt krämen svalna något.

05.

Rör ihop smör och vaniljsocker i en liten bunke. Blanda sedan smörblandningen lite i taget i äggkrämen.

06.

Rosta mandelspån i en stekpanna. Låt svalna.

07.

Varva botten och kräm. Toppa med kräm och rostad mandel.

176

CHOKLADMOUSSE

En pärla i all sin enkelhet. Chokladens kvalitet avgör slutresultatet.

200 g mörk choklad

5 dl vispgrädde

4 äggulor

0,5 dl socker

01.

Smält chokladen försiktigt över sjudande vatten i en rymlig bunke.

02.

Vispa grädden lätt. Vispa sockret tillsammans med äggulorna tills sockret lösts upp.

03.

Häll i den smälta chokladen i äggulorna, rör runt ordentligt. Chokladsmeten ska ha en glansig och fin konsistens.

04.

Vänd i den lättvispade grädden i chokladsmeten till en slät och fin mousse.

05.

Lägg upp chokladmousse i portionsglas eller koppar och låt den stelna i kyl ett par timmar.



SJU SORTERS KAKOR

Mördeg:

200 g smör
5 dl mjöl
2,5 dl strösocker
(2 tsk bakpulver)
(1 tsk vaniljsocker)

Lägg tempererat smör i en bunke. Vänd i mjöl, socker, bakpulver och vaniljsocker, rör raskt till en jämn smet. Platta till degen och låt ligga i kylan någon halvtimme innan den gräddas till typ 700 olika sorters kakor. Till exempel ...

MANDELMUSSLOR

100 g sötmandel
200 g smör
1,5 dl socker
1 ägg
4 dl mjöl

01.
Skålla och skala sötmandlarna. Mal dem eller mixa dem fint i matberedare.

02.
Rör smör och socker luftigt i en bunke. Tillsätt mandel, ägg, mjöl och arbeta ihop till en smidig deg.

03.
Forma till en tjock rulle. Låt degen vila kallt i cirka 1 timme.

04.
Sätt ugnen på 200 grader. Skär degen i cirka 50 bitar. Smörj formarna. Tryck ut degen noggrant. Grädda 8-10 minuter. Stjälp upp kakorna genast.

SYLTKAKOR

200 g smör
5 dl mjöl
2,5 dl strösocker
(2 tsk bakpulver)
(1 tsk vaniljsocker)

Lägg tempererat smör i en bunke. Vänd i mjöl, socker, bakpulver och vaniljsocker, rör raskt till en jämn deg. Rulla en lång rulle och skär i slantar. Tryck med fingret i mitten till en liten grop och lägg i sylt, med fördel hallon.

STRASSBURGARE

Spröda kakor.
100 g rumstempererat smör
0,5 dl florsocker
1 dl vetemjöl
1 dl potatismjöl

Rör ihop till en fin deg. Forma till små kakor och grädda av. 200 grader i 8-10 minuter.

CHOKLADSNITTAR

200 g smör
5 dl mjöl
2,5 dl strösocker
(2 tsk bakpulver)
(1 tsk vaniljsocker)
4 msk kakao
1 ägg till pensling
Pärsocker

Lägg tempererat smör i en bunke. Vänd i mjöl, socker, bakpulver, vaniljsocker och kakao, rör raskt till en jämn deg. Pensla med ägg och strössla över pärlsocker. 200 grader i 8-10 minuter.

DRÖMMAR

Spröda luftiga, speciell konsistens.
50 g smör
1,5 dl strösocker
1 tsk vaniljsocker
0,5 dl vaxolja
0,5 tsk hjorthornssalt
2 dl vetemjöl

Rör ihop allt till en fin deg. Ställ kallt en timme i kylan. Skär upp till slantar och grädda av. 200 grader i 8-10 minuter.

BONDKAKOR

Nötterna viktigt.
1 dl hackad sötmandel
2,5 dl vetemjöl
0,5 tsk bikarbonat
1 dl strösocker
0,5 msk sirap
100 g rumstempererat smör

Rör ihop allt till en fin deg. Ställ kallt en timme i kylan. Skär upp till slantar och grädda av. 200 grader i 8-10 minuter.

KOLAKAKOR

200 g smör
5 dl mjöl
2,5 dl strösocker
(2 tsk bakpulver)
(1 tsk vaniljsocker)
0,5 msk sirap

Lägg tempererat smör i en bunke. Vänd i mjöl, socker, bakpulver, vaniljsocker och sirap, rör raskt till en jämn deg. 200 grader i 8-10 minuter.

176

SKÅNSK ÄPPELKAKA

Mått efter känsla.

Kavring

Kanel, malen

Röda äpplen

Smör

socker

01.

Riv kavringen på rivjärn eller kör hastigt i matberedare till ett "färskt rivebröd".

02.

Bryn ordentligt med smör i en stor stekpanna, sänk värmen något. Lägg i kavring och låt den bryna försiktigt en liten

stund. Smaka av kavringen med socker och kanel.

03.

Mot slutet, lägg i äppelklyftor och låt det hela mysa en liten stund tills äpplena börjat bli lite mjuka.

04.

Stjälp upp alltihop i en form, pudra över ströbröd längst upp, baka av kakan i ugn cirka 10 minuter på 220 grader. Låt kakan vila cirka 30 minuter. Servera med vaniljsås.

178

RULLRÅN

Ett tunt rån som gräddas i ett rånjärn, men det går även att grädda på ugnsplåt. Det viktiga är att rulla ihop rånet till en rulle medan det fortfarande är varmt. Rånet går att servera som ett knaprigt tillbehör till en dessert, på kakfatet, fylla med glass eller vispgrädde smaksatt med sylt.

1,5 dl grädde

1,5 dl vatten

0,75 dl socker

1 tsk sirap

2,25 dl vetemjöl

Smör till järnet

Lägg de torra varorna i en bunke, rör i vatten, grädde och sirap till en jämn smet. Grädda i välsmort rånjärn.

177

PUNSCRULLAR OCH CHOKLADBOLLAR

Sötsakernas Rolls-Royce.

PUNSCRULLAR

100 g mjukt smör

1 dl socker

1 msk vaniljsocker

3 msk kakao

3 dl havregryn

2 msk kallt kaffe

2 msk punsch

Grön marsipan

01.

Rör ihop alla ingredienser utom marsipanen tills allt är väl blandat. Gör cirka 5 cm långa bitar.

02.

Klä rullarna med tunt kavlad marsipan och doppa ändarna i smält choklad.

CHOKLADBOLLAR

Samma recept som till punschrullarna fast du tillsätter 4 msk gott kaffe istället för punsch.

179

RIS À LA MALTA

Oersättlig dessert på julbordet. För den internationella personen påminner ris à la malta om en desertrisotto.

2 dl rundkornigt ris

4 dl vatten

1 tsk salt

1 liter mjölk

2 dl vispgrädde

Cirka 0,5 dl florsocker

1 vaniljstång

02.

Låt riset sjuda i vatten och salt under cirka 10 minuter. Rör runt då och då. Häll i mjölken, rör runt. Lägg på ett lock och låt sedan gröten svälla i cirka en timme.

01.

Dela vaniljstången, skrapa ur innehållet och lägg tillsammans med grädden i en rymlig bunke. Låt vaniljstången följa med ner i grötkoket.

03.

Vispa upp grädden tillsammans med vaniljsockret. Vänd ihop gröten med vaniljgrädden.

04.

Servera med inlagda mandarinklyftor eller apelsinfiléer och/eller rårörda bär.

180

PALTBRÖD

Som alternativ till blodpudding finns blodbröd som går att torka. Den dag det är tid att äta värms det upp i lättsaltat vatten.

1 liter svinblod
1 liter mjölk
50 g jäst
2 msk salt
100 g ister
800 g vetemjöl
800 g grovt rågmjöl
800 g kornmjöl
(Sirap, kryddor)

01.
Smält istret. Väg upp samtliga torra ingredienser i en degblanderbunke, smula sist över jästen för att undvika att den lägger sig i botten.

02.
Tillsätt blod, mjölk och ister. Arbeta degen i cirka 8 minuter. Plasta bunken med plastfilm och låt degen vila cirka 10 minuter.

03.
Skär upp till mindre bitar. Rundriv bullarna genom att rulla i handen mot en arbetsbänk.

04.
Grädda som tunnbröd. Låt torka på galler.

05.
Vid servering:
Värm paltbrödet i lättsaltat vatten smaksatt med lite sirap. Servera med bechamelsås, sirap och nystekt fläsk.

För den som gillar kryddigt paltbröd går det att smaksätta något med kanel, kryddnejlika, ingefära och kryddpeppar. Lite mörk sirap i degen kan också vara gott.

181

VANILJGLASS

Ett enkelt grundrecept på vaniljglass. En del av grädden går att byta ut mot mjölk om det önskas en enklare glass.

2 vaniljstänger
1,5 dl mjölk
1,5 dl grädde
3 äggulor
4 msk socker
1 tsk majsena

01.
Dela och skrapa ur vaniljstängerna. Lägg vanilj och majsena i gräddmjölken i en vid kastrull och låt det under omrörning få ett uppkok.

02.
Vispa socker och äggulor i en bunke tills sockret lösts upp.

Häll den varma vaniljgräddmjölken över äggsmeten under omrörning.

03.
Häll sedan ner allt när det har blandats tillbaka i kastrullen och värm under omrörning till 86 grader.

04.
Låt vila en timme i kylan, kör sedan i glassmaskin till lagom konsistens.

182

VANILJSÅS

Ett grundrecept. Om en del av grädden byts ut mot mjölk och lite stärkelse tillsätts (till exempel potatis- eller majsena) under sjudningen blir det en god vaniljkräm, även kallad crème anglaise. Vaniljkrämen går till exempel att fylla i en mandelmussla och toppa med färska bär.

3 vaniljstänger
5 dl mjölk
5 dl grädde
10 äggulor
0,5 dl socker

01.
Dela vaniljstängerna på längden. Lägg i kastrull tillsammans med mjölk och grädde och ge det ett uppkok.

02.
Vispa upp äggulorna tillsammans med socker.

Häll på den varma gräddmjölken och sjud smeten till 86 grader, tills den blir krämig.

03.
Sila och kyl ner smeten. Låt den sedan vila ett par timmar i kyl.

För att förfina en aning, tillsätt ett par matskedar lättvispad grädde.

183

RABARBERKRÄM

Vårens höjdpunkt när vi äntligen kan äta den första rabarbern.

1,5 liter rabarber, cirka 15 rabarberstänger motsvarar cirka 1,5 liter nedskuren rabarber
3 dl socker
5 dl vatten
1 citron
Potatismjöl

01.

Riv av rabarbern försiktigt. Skär av blast och rot. Skölj av eventuell jord och pollen från rabarbern. Om man gör det här på våren när rabarbern är späd behöver den inte skalas.

02.

Skär rabarbern i cirka 2 cm långa bitar. Koka sönder krämen och servera antingen med gräddmjölk, glass eller vispad grädde.

En god variant är att koka rabarber lätt, med lite mindre vätska och socker. Låt krämen bli kall och vänd i klyftor av jordgubbar när det är säsong för sådana.

184

KNÄCKEBRÖD

En delikatess med anor från tiden då vi torkade bröd. Har dessutom lång hållbarhet som en av flera goda egenskaper – utöver den underbara smaken alltså. Och just smakupplevelsen förhöjs mångfaldigt när brödet bakas hemma. En praktisk nytta till: bra att ha inom armlängds avstånd om du råkar sätta ett fiskben i halsen.

50 g jäst
5 dl mjölk
6 dl grovt rågmjöl
6 dl vetemjöl
2 tsk salt
2 tsk brödkryddor
1 tsk kummin

01.

Samma tillvägagångssätt som med vitt bröd och hamburgerbröd. Kavla tunt, nagga. Grädda på 8–10 minuter i 200 grader.

185

VITT FORMBRÖD

Neutralt vitt bröd, perfekt att använda till sandwich, att smörsteka, som tillhör till soppa eller bara rosta.

1 liter vatten
2 dl olja
100 g jäst
2 msk salt
2 kg vetemjöl av bakkvalitet

Samma tillvägagångssätt som finns beskrivet för hamburgerbröd.

01.

Väg upp samtliga ingredienser i en degblandarbunke. Smula sist över jästen för att undvika att den lägger sig i botten.

02.

Arbeta degen på medelhög fart cirka 8 minuter. Prova att dra ut en bit deg. Om degen blir tunn utan att gå sönder och du

kan se igenom den som en tunn hinna så är den färdigbearbetad och gluten har bildats. Skulle testet visa att degen går av, arbeta degen ett par minuter till.

03.

Plasta bunken med plastfilm och låt degen vila cirka 10 minuter. Lägg i formar och plasta.

04.

Låt jäsa upp till strax under dubbel storlek. Provtryck försiktigt med fingret. Om degen fjädrar tillbaka är bröden färdigjästa. Baka av på 220 grader till innertemperatur på 97 grader.