



2 st.

200 g margarin eller smör
5 dl farinsocker
4 ägg
3 dl gräddfil
6 dl vetemjöl
1 burk (25 g) pepparkakskrydda
2 tsk bikarbonat

Värm ugnen till 200°. Smörj och bröa 2 formar à 1½ l.

Rör rumsvarmt fett och socker poröst. Tillsätt ett ägg i taget under omrörning. Rör ner gräddfilen och sist mjölet blandat med kryddor och bikarbonat. Häll smeten i formarna.

Sätt in dem i nedre delen av ugnen. Sänk temperaturen till 175°. Grädda 50–60 min. Låt kakorna stå kvar i sina formar några min innan de stjälpas upp. Låt dem sedan svalna under bakduk. Pepparkaka går utmärkt att frysa.

Det är bekvämt att göra 2 kakor samtidigt eftersom det då blir lagom med 1 förpackning gräddfil och 1 burk kryddor.

När man bakar 2 kakor kyls ugnen ner och därför är det bättre att starta med 200° och sänka värmen till 175° när kakorna satts in. Då blir temperaturen rätt från början.

Av halva satsen kan man också göra 20 muffins. Grädda i pappersformar i mitten av ugnen i 225° ca 10 min. Grädda sedan kakan i 175°.

PROVKÖKET

Skriv: KFs provkök. Box 15200.
104 65 Stockholm. Ring 08-743 10 00.

RÅD & RECEPT

HEMBAKAT



KUBB

3 dl vatten
¾ dl mörk sirap
50 g jäst
1 tsk salt
7 dl siktat eller fint rågmjöl
ca 3 dl vetemjöl

Värm vatten och sirap till 37°. Smula sönder jästen i en bunke. Rör ut jästen med degspadet. Tillsätt salt, rågmjöl och vetemjöl. Arbeta ihop till en fast men smidig deg, mot slutet går det lättast på bakbordet. Forma degen till en rund bulle.

Smörj en rostfri 2 l gryta. Lägg i degen med den jämnaste sidan ner. Jäs den under lock i rumstemperatur ca 30 min. Värm ugnen till 200°.

Sätt in grytan med locket på i nedre de-

len av ugnen. Grädda brödet ca 1½ timme.

Stjälp upp det och låt det kallna inlindat i bakduk. Skär brödet i 4 delar till trekanter som sedan skivas tunt.

Kubb är ett runt högt bröd som förr kokades i många timmar i en speciell form med lock som spändes fast. Vår kubb är bakad på ett enklare sätt. Degen är lagom till en form eller gryta som rymmer 2 l och är ca 20 cm i diameter. Obs! Använd inte gryta med bakelithandtag, de tål inte ugnsvärme, inte heller kaffeburkar, de kan falla ut bly.



20 kakor.
 25 g jäst
 2 dl vatten
 ½ dl olja
 ½ tsk salt
 1 msk krödkrydda
 (färdig kryddblandning)
 2 dl kli
 4 dl Fyra sädeslag

Varm ugnen till 250°. Smula sönder jåsten i en bunke. Rör ut den med fingervarmt vatten (37°). Till-sätt olja, salt, kryddor, kli och mjöl. Ar-beta ihop till en smidig deg. Degen kan bakas ut direkt. Stro rikligt med kli på bakbordet och tag upp degen. Forma den till en längd och dela den i 20 bitar. Forma en degbit i taget till en bulle och platta ut den med Vänd den i kliet. Kavla ut den med

kruskavel till en mycket tunn rund kaka (ca 17 cm i diameter). Lägg dem 2 och 2 på plåtar eller på bakplåtspapper. Grädda efter hand i mitten av ugnen 4–5 min. Passa brödet så att det inte blir brant. Låt kakorna svalna på galler ut-an bakduk. Förvara dem i burk med lock.

Det går lättast att få rikligt tunna och runda kakor om man använder en kruskavel. Brödet blir faktiskt också knaprigare än om man kavlar med slät kavel och naggar kakorna. En kruskavel kan ju också användas till t ex kex och Franska väffor.



24 st.
 1 pkt vetebrodsmix

Fyllning:
 50 g mjukt smör eller
 margarin
 3 msk socker
 2 tsk kanel
 Pensling:
 50 g mjukt smör eller
 uppvispat ägg
 (pärisocker)

Gör degen enligt anvisning på paketet och låt den jäsa. Forma degen till 2 längder. Dela varje längd i 12 bitar och rulla dem till bullar. Blanda samman fyllningen. Gör en fördjupning i varje bulle och lägg i ca 1 tsk fyllning. Nyp ihop kan-terna runt fyllningen. Lägg bullarna med skarven ner i pap-



persformar och ställ dem på en plåt. Jäs dem övertäcka ca 30 min. Varm ugnen till 250°. Pensla bullarna med uppvispat ägg. Stro ev över pärisocker. Grädda i mitten av ugnen 5–7 min. Låt bullarna svalna under bakduk.

Kanelfyllningen kan bytas ut mot sylt eller fruktmos eller rivn man-delmassa. Vaniljbullar görs på samma sätt och fylls med marsänkräm. Grädda bul-larna utan pensling och pensla de-färdiga varma bullarna med smält fett och doppa dem i strösocker.



24 st.

6 dl grahamsmjöl
7 dl vetemjöl
1½ tsk salt

2 msk bakpulver
150 g margarin
5 dl mjölk

Värm ugnen till 250°.

Blanda mjöl, salt och bakpulver i en bunke. Fördela margarinet i mjölet med fingertopparna till en grymig massa. Häll i mjölken och rör snabbt ihop degen.

Smörj en långpanna (ca 30×40 cm). Lagg i degen och platta eller kavla ut den så den täcker långpannan. Skåra degen med mjölad kniv eller degskrapa i 24 bitar.

Grädda i mitten av ugnen 10–12 min. Låt brödet svalna på bakgaller. Bryt isär och klyv bitarna. Servera dem nygräddade.

Att grädda scones så här passar bra när man snabbt behöver bröd till många.

Som allt »hastbröd» är det godast nygräddat, men om det skulle bli bröd över kan det frysas in och snabbtinas i 175–200° ugnsvärme eller i mikrovågsugn vid ett annat tillfälle.



ca 60 st.

4 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 dl socker
150 g margarin eller smör

50 g mörk
blockchoklad
1 ägg

Blanda mjöl, bakpulver och socker i en bunke. Lagg i fettet och smula sönder det i mjölblandningen med en kniv eller gaffel.

Riv blockchokladen grovt och blanda i den. Vispa upp ägget och blanda ihop till en fast deg. Låt degen vila kallt ca 30 min.

Värm ugnen till 175°.

Kavla ut degen ganska tunt och tag ut

runda kex med mått, ca 6 cm i diameter. Lagg dem på lätt smorda plåtar eller bakplåtspapper.

Grädda i mitten av ugnen 10–12 min. Låt kexen kallna på galler. Förvara i burk med tätt lock.

I stället för blockchoklad kan kexen smaksättas med 50 g malda hasselnötter.

Degar som ska kavlas blir mer lätthanterliga om de får ligga en stund i kylskåp före utbakingen.

Kakdegarna blandas oerhört snabbt i matberedare, men kör inte för länge, då blir degen seg.

**Mordag:**

4 dl vetemjöl
½ dl socker
200 g margarin
1 ägg
eller smör

Lägg mjölet i en skål eller i en hög på bakbordet. Gör en fördjupning i mjölet och lägg i socker, rumsvarmt fett och ägg.

Arbeta ihop till en deg. (Degen kan också blandas i matberedare monterad med plast- eller ställkniv.) Platta ut degen till en tjock fyrkant, lägg den i en plastpåse och låt den ligga kallt minst 30 min. Degen blir då lättare att kavla.

Fyllning:

1½ dl (100 g) nötkärror 1½ dl socker
2 ägg
eller sötmandel

Mal nötter eller mandel eller fintördela dem i matberedare. Blanda dem med

Om man vill förenkla och utesluta kryssset på kakorna räcker degen till ca 25 kakor men då måste fyllningen ökas på lite.

socker och ägg till en porös massa. Värm ugnen till 175–200°. Tag undan ca ½ av degen till garnering. Dela resten i 20 bitar och tryck ut dem i små runda bakformar av aluminium. Fördela fyllningen i formarna, de ska inte vara fyllida mer än till ¾. Kavla ut den sparade degen och sporra eller skär ut ½–1 cm breda remsor. Lägg dem i kors över fyllningen. Ställ formarna på en plåt. Grädda i mitten av ugnen ca 20 min. Om kakorna gräddats i engångsformar behöver de inte sfilpas upp. Formen skyddar bra vid förvaringen.

Bottnar:

300 g mandelmassa
1 äggvita
300 g mandelmassa
100–125 g block-
glasyr.
choklad

Fyllning:

100 g smör
1½ dl florsocker
1 äggvita
1–3 tsk kakao

Värm ugnen till 175–200°.

Bottnarna: Riv mandelmassan. Blanda den med äggvitan till en smidig smet. Klicka ut smeten på en plåt med bakplåtpapper. Platta ut dem lite med mjölad hand så de blir ca 5 cm i diameter. Grädda i mitten av ugnen 10–12 min. Lossa kakorna försiktigt och låt dem kallna på galler.
Fyllningen: Rör ihop rumsvarmt smör, florsocker, äggvita och kakao till en

15 st.



jämn kräm. Bred den lite toppigt på undersidan av kakorna. Låt dem stå i frysen minst 1 timme.
Glasyr: Smält blockchokladen. Doppa kakorna hastigt i chokladen så att fyllningen blir helt täckt. Vrid kakan lite så att överflödig choklad kan rinna av. Ställ kakorna kallt.

Chokladbiskvievier går bra att frysa.

Ått smälta blockchoklad: Bryt chokladen i bitar och lägg dem i en skål eller djup tallrik. Ställ den över en kastrull med hett men inte kokande vatten, för hög temperatur gör chokladen grå. Se till att det inte kommer vatten-ånga i chokladen, då blir den gry-nig.