



ca 16 bitar.

Mördegsbotten:

3½ dl vetemjöl
2 msk socker
2 rivna bittermandlar
150 g smör eller margarin
1 äggula

Nöt- eller mandelbotten

150 g (ca 2½ dl) mandel eller nötter
2 dl socker
4 äggvitor

Till tårten:

2 dl lättsockrat äppelmos
2 dl vispad gräddemandelspan eller nötter

Börja med mördegen. Lägg mjölet i en hög på bakkbordet. Gör en fördjupning och lägg i socker, mandel, fett och äggula. Arbeta ihop till en deg och låt den ligga kallt ½–1 tim.

Gör den andra botten under tiden. Skälla, skala och mal mandel eller mal nöterna eller blanda hälften av varje. Blanda med sockret. Vispa vitorna till hårt skum och blanda försiktigt ner

socker och mandel. Häll smeten i en väl smord och bröad bakform, ca 2 l, gärna med löstagbara kanter. Grädda i 175° ugnsvärme i nedre delen av ugnen ca 40 min. Stjälp upp och låt kallna.

Rita en cirkel lika stor som bakformen på ett bakplåtspapper. Kavla ut mördegen i cirkeln. Grädda i 175° ca 20 min, mitt i ugnen.

Bred äppelmos på den kalla mördegsbotten. Lägg på nötbotten och täck med gräddemandel. Garnera med rostad mandel eller nötter.

Flagad mandel kan rostas i stekpanna på svag värme under omrörning. Nöt-kärnor rostas i 175° 10–15 min. Gnugga sen nöterna i en handduk så skalen lossnar.

PROVKÖKET

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

RÅD & RECEPT

BAKNING



SESAMGIFFLAR

ca 24 st.

50 g jäst
50 g margarin
5 dl mjölk
1 tsk salt
1 msk socker

12–13 dl lantvetemjöl eller vetemjöl
uppsvispat ägg
sesam- eller vallmofrö

Smula sönder jästen i en bunke. Smält margarin, häll i mjölken och låt den bli fingervarm (37°). Rör ut jästen med lite av degspadet. Tillsätt sen resten av spadet, salt, socker och nästan allt mjöl, spara lite till utbakningen. Arbeta ihop till en deg. Täck över och låt den jäsa i bunken ca 30 min. Ta upp degen på mjölat bakkbord och knåda den. Dela degen i 4 delar och kavla ut varje del till

en rund kaka. Skär varje kaka korsvis till 6 trekanter. Rulla ihop dem mot mitten till giffelar. Lägg dem på smorda plåtar. Täck över och låt jäsa ca 30 min. Pensla med ägg och strö över sesam- eller vallmofrö. Grädda i 225° ugnsvärme i mitten av ugnen ca 10 min. Låt bröden kallna under duk.

Vill man göra kransar delar man först degen i 4 delar, sen varje del i 8 delar. Rulla ut varje bit till längder, ca 40 cm långa. Sno dem dubbla och forma kransar (32 st).



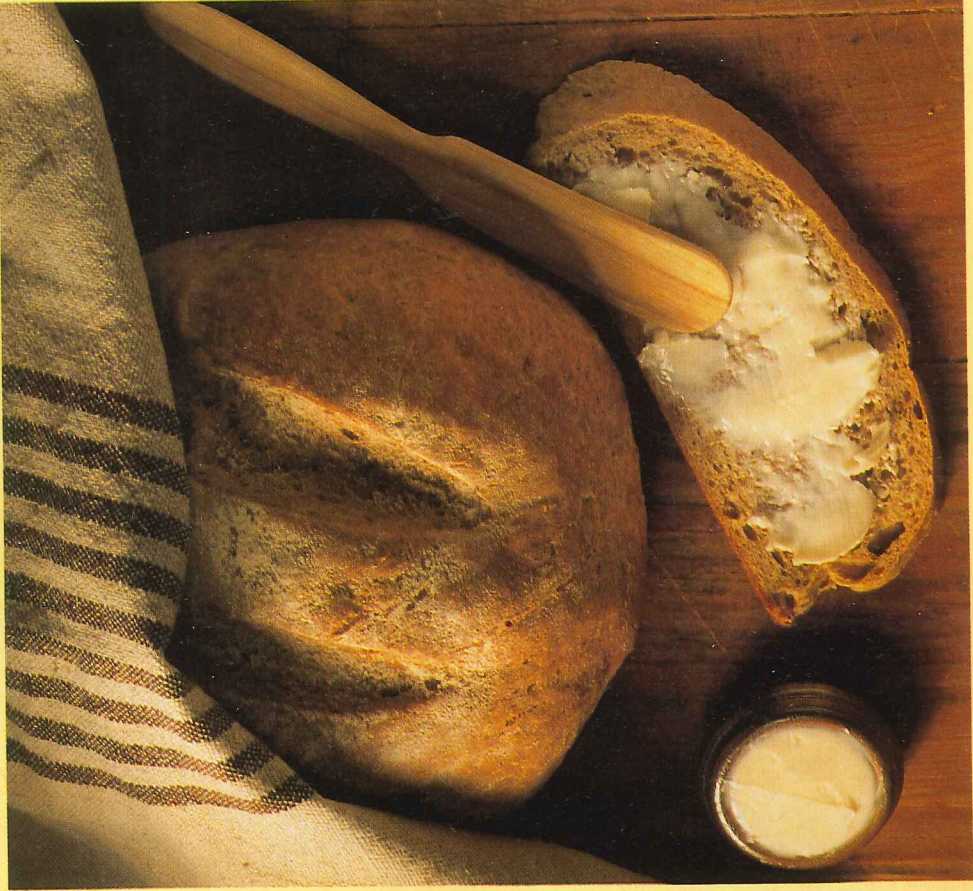
2 st.

2 dl extra grovt
vetekli - kruskakli
1½ msk sirap eller
socker
5 dl Fyra sädeslag
5-6 dl Bakvetemjöl
special
50 g jäst
2 dl vatten
50 g margarin
3 dl vatten

Låt först vetekliet svälla i 3 dl vatten ca 30 min.
Smält margarinet. Häll i det återstående vattnet och låt bli fingervarmt (37°).
Smula sönder jåsten i en bunke. Rör ut den med degspadet. Tillsätt det svällda kliet, salt, sirap eller socker och de båda mjölsorterna, spara lite Bakvetemjöl till utbakningen. Arbeta degen smidig. Täck över och jås degen ca 45 min. Ta

upp degen på mjölat bakbord. Knåda degen med några få tag och dela den i 2 delar. Forma släta längder genom att först platta ut degen och sen rulla ihop den. Lägg längderna i smorda formar, 1½ l. Täck över och jås bröden ca 40 min.
Grädda i 200° ugnsvärme i nedre delen av ugnen ca 30 min. Låt svalna under bakduk.

Vetekli är det tunna ljusbruna skalet på vetekornet, det siktas bort när man gör vetemjöl. Extra grovt vetekli ska helst svälla i vätska innan det blandas i degen, då blir brödet saftigt och smular sig mindre.



2 st.

Skallad deg:
½ l kokande vatten
pomeransskal
½ msk malet

Koka upp vattnet och håll det över mjöl och kryddor. Låt stå övertäckt 3-4 tim, tills degen svalnat till ca 30°.

Efter skällningen:

2 tsk salt
ca 11 dl Bakvetemjöl
special

Ta upp degen på mjölat bakbord och knåda den med några få tag. Dela den i 2 delar. Forma till runda bullar och lägg dem på smord plåt. Skåra med en vass kniv. Låt bröden jåsa övertäckt i 15-20 min. Grädda i 200° ugnsvärme i nedre delen av ugnen 40-45 min. Låt kallna under bakduk.

50 g jäst
2½ dl vatten

Smält margarinet. Tillsätt vattnet och värn till 37°. Blanda det med den skallade degen. Tillsätt sen smulad jäst, salt och nästan allt mjöl, spara lite till utbakningen. Arbeta ihop till en deg. Låt

Skallat bröd får en tätare konsistens och blir lätt att skåra i skivor utan att redan vid skällningen får man ut mesta möjliga kryddsmak.



30–35 st.

2 dl sirap
1½ dl socker
75 g margarin
2 tsk malen kanel
2 tsk malen ingefära

1 ägg + 1 äggula
½ dl mjölk
1 tsk bikarbonat
1½ tsk bakpulver
ca 9½ dl vetemjöl

Koka upp sirap och socker. Häll det hett över margarin och kryddor i en skål. Rör om och låt det svalna av. Vispa ihop ägg, äggula och mjölk. Rör ner det i skålen och låt det stå tills det kallnat. Blanda bikarbonat och bakpulver med lite av mjölet och rör ner det. Tillsätt resten av mjölet, lite i taget, och arbeta ihop till en jämn deg. Täck över och låt den vila ett dygn eller mer. Rulla

ut degen till en eller två längder, 6–7 cm i diameter. Ställ dem i kylskåp över natten. Skär ½ cm tjocka skivor med vass kniv, jämna ev till skivorna lite och lägg dem på smord plåt. Grädda i 200° ugnsvärme i mitten av ugnen ca 10 min. Kakorna jäser då upp och blir porösa. Låt dem svalna på galler. Förvara dem i burk med lock.

De här skånepepparkakorna är goda till fil eller med smör och ost till te eller mjölk. Läg dem glest på plåten så de har plats att jäsa upp.



ca 12 st.

5 dl vetemjöl
(ta gärna 1–2 dl matlagningsmjöl)
2 tsk bakpulver

50 g margarin
1½ msk socker
½ tsk salt
ca 1½ dl mjölk

Sätt ugnen på 225°. Sikta mjölet ner i en skål tillsammans med bakpulvret. Smula sönder margarinet i mjölet med en kniv eller med fingertopparna till en grynig massa. Tillsätt socker, salt och mjölk och rör ihop till en deg. Droppa i lite mer mjölk om degen verkar för torr. Ta upp den på lätt mjölat bakbord och kavla ut degen med lätta tag så den blir minst 1½ cm tjock. Ta ut runda mått, 6–7 cm i diameter. Måttet ska helst ha vassa kanter och tryckas rakt ner, vrider man

måttet får man inga vackra scones. Läg dem på smord plåt. Pudra gärna lite mjöl över och grädda i mitten av ugnen 12–15 min. Låt dem kallna på galler under duk. Ät gärna sconesen lite ljumma, med smör och sylt eller marmelad. Eller som i sydvästra England med tjockvispad grädde och sylt.

Scones ska helst ätas så färska som möjligt, som allt bakpulverbröd blir de fort »gamla». Gör man större sats går de utmärkt att frysa. Tina gärna upp dem i ugnen. Både att mjölet siktas och att matlagningsmjöl används gör sconesen luftiga.



Smält margarinet, tillsätt mjölken och värn till 37°. Smula sönder jästen i en bunke och rör ut den med lite av degspadet. Tillsätt resten av spadet och alla övriga ingredienser. Arbeta ihop till en deg. Jäs den övertäckt i bunken ca 45 min. Ta sen upp den på bakbord och knåda den lätt. Dela degen i 5 bitar, rulla ut smala längder och lägg dem på smord plåt. Pensla lite olja mellan längderna så de inte fastnar under jäsningen. Jäs under bakduk ca 30 min.

ca 1 kg
150 g margarin
1 tsk salt
½ all socker
1 tsk bakpulver
1 tsk jäst
50 g jäst
10 dl Fyra sädeslag
3-4 dl vetemjöl

Sätt in dem i 250° ugnsvärme, sänk värmen till 200° och grädda ca 20 min. Låt längderna svalna på galler utan duk. Skär dem till smala eller breda långskorpor och lägg dem på plåtar. Rosta skorporna i 200° tills de får lite färg. Eftertorka sen i 75-100° 1½-2 tim. Det går bra med båda plåtarna samtidigt, låt dem byta plats efter halva tiden.

Bakpulvret gör skorporna extra mjöta. Det verkar först när degen gräddas, därför kan det tillsättas från början. Om under- och över-skorpor läggs var för sig blir de jämnare i färgen vid rostningen.



ca 60 st.
5½ dl vetemjöl
1 tsk bikarbonat
2 dl socker
200 g margarin eller ¾ dl (50 g) hackad mandel
smör

Lägg mjölet i en skål eller i en hög på bakbordet. Gör en fördjupning och lägg i alla övriga ingredienser. Hacka med en kniv och arbeta ihop allt till en deg.

Forma degen till 4-5 cm tjocka rullar. Svep in dem i folie eller smörpappersper och lägg dem i kylskåpet att hårdna. Skär rullarna i ganska tunna skivor och lägg dem på smorda plåtar. Grädda i 200° ugnsvärme i mitten av ugnen ca 8 min.

I de här kakorna består jämedlet av bikarbonat. Det måste ha en syrlig tillsats för att all kolsyra ska frigöras, annars kan det lätt bli bismak av soda. Det syrliga kan vara t ex filmjölk eller lingon eller som här sirap. Bikarbonat har kraftigare verkan än bakpulver, 1 tsk bikarbonat motsvarar 2 tsk bakpulver.

Bakpulvret är det vanligaste jämedlet i kakor. Det mesta av bakpulverets kolsyra frigörs inte förrän bakverket står i den varma ugnen. I regel kan man alltså låta en hopbladdad kaksmet stå och vänta på gräddning utan att den förstörs.