

[Startsida](#)[Vanliga frågor](#)[Vårt material](#)[Kontakt](#)

Nyhetsbrev

Nr 13 Maj 1999

Innehåll

Ledaren

[1999 Kanelbullens år](#)

[Kanelbullar i många former](#)

[Baka för hand eller med maskin](#)

[Sockerkaka eller muffins i modern tappning](#)

[Baka bröd på utegrillen](#)

[Njut av trädgårdens bär och frukter](#)

40 år - det skall vi fira!



Visst är det härligt att hitta förevändningar att ge dagen en extra guldkant! Det finns ofta många anledningar att ställa till med en liten fest. Och fest, det kan vara en nybakad kanelbulle till exempel.

En sådan där härligt snurrad bulle, gärna fortfarande lite ugnsvarm, som man äter i spiraler utifrån och in för att spara den goda mittbiten till allra sist. Inte behöver man vara barn för att njuta av ett glas kylskåpskall mjölk till. Nog är det svenskt! Lika svenskt som hembakningen och Hembakningsrådet, som bildades 1959, alltså för 40 år sedan.

Därför blev det också så att styrelsen enades kring Kanelbullen – eller kanelsnäckan om du föredrar den benämningen – som symbol.

k@nelulle.se

Hela året kommer vi att lyfta fram Kanelbullen på olika sätt. Jag har t ex skaffat mig en extra e-mailadress, med den

Bakråd eller produktfrågor?

Några nyttiga konsumentkontakt nummer när du vill ha svar eller beställa receptfolderar:

Danisco Suger:
020-74 02 00

Jästbolaget:
020-98 27 86

Kungsörnen:
020-84 84 84

Van den Bergh Foods:
020-33 10 33

moderna it-kanelnäckan.
Skriv och berätta om dina kanelbulleminnen!
Använd adressen till att skicka svar på våra tävlingar!

Kanelbullens Dag

Samtidigt som vi upphöjde 1999 till Kanelbullens år, tog vi det djärva beslutet att instifta en Kanelbullens Dag. Denna dag, som vi satte till den 4 oktober, hoppas vi att det skall ätas kanelbullar över hela Sverige.

Detta är egentligen inte så svårt, för alla bagerier säljer kanelbullar. På många kaffehus och konditorier kan man köpa en kanelbulle att äta till någon god dryck.

Men, ändå, en särskild Kanelbulledag ger vårt älskade bakverk en alldeles speciell dignitet.

Så – vad kommer du att göra för att fira Kanelbullens Dag? Skriv och berätta!
Mer om våra tävlingar på första sidan.

Ha en riktigt skön sommar med många bullkalas!
Vi återkommer i september med nästa Nyhetsbrev och mer Kanelbulle-information.

Kaeth Gardestedt

[tillbaka](#)



1999 Kanelbullens år

Kanelbulleminnen! Vilka är dina?

Kanske du vet något om Kanelbullens historia?

Skriv till k@nelbulle.se eller adressen på sista sidan och berätta!

”Hur du lyckas i köket med Milda” – toppenfina kokböcker – finns som priser till de bidrag vi publicerar.

”Om vi vinner råvaror till ett storbak med kanelbullar då kommer vi att...”

Fortsätt meningen och berätta vad ni skulle göra på ditt dagis eller fritids, i din klass eller i skolkaféet. Kanske ni är en förening eller rent av att du själv, privat, skulle vilja ställa till med storbak för att glädja någon – och vem då – 100 insända bidrag belönas med mjöl, margarin, socker, kanel och jäst till ett värde av 150 kronor – det kan bli många kanelbullar!

Skriv till k@nelbulle.se eller adressen på sista sidan och berätta!





Kanelbullens Dag 4 oktober

– varje år från i år

Har du tips och idéer på hur vi skall fira Kanelbullens Dag? Hur tycker du att vi skall sprida budskapet att det finns en Kanelbullens Dag från och med i år? Trevliga bakprylar väntar på att delas ut till dem som kommer med idéer vi kan använda. Skriv till k@nelbulle.se eller adressen på sista sidan och berätta!



[tillbaka](#)

Kanelbullar i många former

I förra Nyhetsbrevet visade vi att man kan baka ut sin kanelbulle till traditionell Kanelsnäcka men även till Vegabröd, Fransk lilja, Dubbelsnäcka, Knutar och Kanelbriocheer.

Visst ser det läckert ut när man varierar formerna, som vi gjort inför inför skolavslutningens saftkalas för kompisarna.

Av en bit av degen gjorde vi en kanelbullekrans. Fyllningen är förutom strösocker, kanel och hackad mandel även rikligt med rivet äpple, som ger ännu saftigare bullar!



[tillbaka](#)

Baka för hand eller med maskin

Vi fick en fråga om hur man bäst bereder en jäsdeg. För hand eller i maskin? Svaret är att bearbetningen är det viktiga.

Har du handkraft, tycker du det känns skönt att sätta händerna i en deg, så arbeta den för hand. 8-10 minuter tar det att få en blank och smidig deg som släpper degskålens kanter. Har du en matberedare, en elvisp med degkrokar eller en köksmaskin går bearbetningen snabbare. Med degkrokar arbetas degen 4-5 minuter. Har du kniven på i din köksmaskin går det mycket snabbt, 1/2 - 1 minut. Du ser på degen att den är klar.

Bearbeta för hand

1. Smula jästen i en skål.
2. Värm degvätskan till ca 37°.
3. Häll lite vätska över jästen och rör tills jästen lösts helt.
4. Tillsätt resten av vätskan, ev fett, kryddorna och mjölet. Spara ca 1 dl till utbakningen. Bearbeta kraftigt med en slev eller händerna tills degen är smidig och blank. Strö lite mjöl på ytan. Lägg på en handduk eller täck med plastfilm och låt degen jäsa i dragfri vrå tills den blivit dubbelt så stor, ca 30 minuter.

Med maskin

1. Häll det mesta av mjölet, kryddorna, ev fett i matberedarens skål. Smula jästen över.
2. Värm degvätskan till ca 37°.
3. Häll över degvätskan och bearbeta degen beroende på vad du har för maskin och hastighet. När degen är smidig och blank låter man den jäsa till dubbel storlek i skålen med locket på eller en handduk över.

Täcka degen

Att vi täcker degen är för att den inte skall torka utan behålla vätskan och smidigheten.

Slå ner igen

Är bakningen ”feltajmad”? Ringer svärmor precis när första jäsningen är klar? Inga problem! Slå ner degen igen, d v s kör några tag med degkrokarna om du arbetar med maskin, eller knåda ner den med handen. Låt den så jäsa upp på nytt till dubbel storlek. Det går lite fortare andra gången, kanske 20 minuter. Men blir faktiskt ett ännu godare bröd! Det är nämligen under jäsningen som de goda aromerna bildas.

[tillbaka](#)

Sockerkaka eller muffins i modern tappning

Det har gått mode även i bakningen. Nu är det sedan en tid stora muffins som gäller. Muffins med chokladhack eller minutchoklad, med valnötter, blåbär, röda vinbär, äpplebitar. Muffins som kräver specialpappersformar för att kunna växa på höjden i ugnen – eller som bakas i muffinsbleck.

- Gör så här

Börja med att smörja en sockerkaksform om du skall baka sockerkaka. Det går extra lätt med flytande margarin.

Om du skall baka muffins: sätt muffinsformar på en plåt eller dubbla muffinspappersformar i ett muffinsbleck.

1. Sätt ugnen på 175° för sockerkaka, 225° för muffins.
2. Vispa ägg och råsocker pösigt.
3. Hetta upp mjölken. Rör ner den och margarinet i äggsmeten.
4. Tillsätt citronskalet. Rör försiktigt ner mjölet, som blandats med russin om du så önskar. Kraftig omrörning ger seg kaka!
5. Fördela smeten i muffinsformarna eller häll den i sockerkaksformen. Vill du ha bär i muffinsen, kan du lägga dem mitt i varje muffinsform. Eller sticka ner en äppleklyfta i varje muffins.
6. Grädda sockerkakan i nedre delen av ugnen ca 45 minuter. Muffins gräddas mitt i ugnen, ca 10 minuter.

Tipset! Varm vätska ger saftig kaka. Är vätskan kall blir sockerkakan lätt torr och höjer sig mest på mitten.

Med det nya Extra fint mjöl behöver vi inte tillsätta bakpulver.

Flytande margarin behöver man inte smälta.

Råsocker ger en pikant smak.

Receptet här ger smet till 12 stora muffins eller ca 20 normalstora. Du kan baka en sockerkaka i stället för muffins.



Ingredienser

2 ägg,
2 dl råsocker strö,
1 dl mjölk,
3/4 dl flytande margarin,
rivet skal av 1 citron,
3 dl extra fint mjöl
1 dl russin eller grovt hackad choklad. Eller bär. Eller äppleklyftor som vänts i kanel

Tipset!

Om man vill ha smaktillsatser i sockerkaksmeten, rekommenderar vi att du blandar dem med mjölet. Det gör att frukterna inte klibbar ihop eller sjunker till botten när kakan gräddas. **olur**

**Ingredienser**

1/4 paket jäst, 12,5 g

2 1/2 dl fingervarmt vatten, 37°

1/2 tsk salt

ca 8 dl vetemjöl, 500 g

Baka bröd på utegrillen

Bröd till måltiden är både mättande och gott. Nybakat bröd är extra festligt och här får du förslag på ett bröd att grädda på grillen samtidigt som köttet, fisken eller grönsakerna grillas. Degen går snabbt att blanda ihop och jäser en halvtimme under en handduk på en bricka medan glöderna får den rätta värmen och övrigt förbereds.

Grillbröd – pitabröd

ca 10 st

Bröden kräver hög värme och skall därför grillas nära glöden.

• Gör så här

1. Smula jästen i en bunke. Lös den i det ljumma vattnet. Tillsätt salt och det mesta av mjölet. Arbeta samman till en deg.
2. Tag upp på mjölat bakbord. Knåda igenom degen och känn att den är smidig. Dela i ca 10 lika stora bitar som rullas till bullar. Låt jäsa under handduk en halv timme.
3. Kavla ut varje bulle till en platt rund tunn kaka.
4. Lägg kakplattorna på grillen, nedersta falsen, ca en minut. Vänd bröden och låt dem baka färdigt tills bröden blåser upp. Det tar 1 1/2-2 minuter beroende på värmen. Lägg bröden i dubbelvikt handduk tills de skall serveras.

Njut av trädgårdens bär och frukter

Danisco Sugar AB fortsätter förra årets succé och presenterar i år en ny liten bok i praktiskt fickformat, fylld med fakta om trädgårdens bär och frukter: Ut i Trädgårdens Skafferi. I fjol hette boken Ut i Naturens Skafferi och berättade om de vilda bär och frukter vi kan njuta av – eller bör undvika.

Förutom att presentera det mesta av vad trädgårdsodlaren kan skörda, finns odlartips och botaniska texter samt många trevliga recept.

Ut i Trädgårdens Skafferi är liksom Ut i Naturens Skafferi producerad av förlaget Pedagogisk Information AB. Faktagranskningen har skett av pomologen och trädgårdsarkitekten Ernst Loménius. För recepten svarar Gunnevi Bonekamp och Siv Zetterqvist har tecknat alla de trevliga illustrationerna i båda böckerna.

Böckerna kan endast köpas via Danisco Sugar AB.

Priset är 54 kr styck, inkl porto.

Böckerna beställs via Danisco Sugar AB:s konsumentkontakt, tel 020-74 02 00, eller via internet: konsument-kontakt.sugar.ab@danisco.com.