

HEM BAKNINGS RADET

David Leidenborg
– en historiker med
passion för bakning
sid 1-2

Afternoon tea
– mellanmål värdig
en hertiginna
sid 3

Recept:
Skållade havrebitar
Runda
fullkornsscones
Lemon curd
Portvinskaka
sid 2-3



Rosenrabatt
– vinnare i
tårtdekortävlingen
sid 4

Nytt florsocker
sid 4



Nyhetsbrev från Hembakningsrådet: Nr 2 Maj -08

High tea och historikers bakpassion!

High tea eller Afternoon tea i Storbritannien innebär en lång, härlig ritual fylld av skön njutning. I den ingår mängder av te och massor av tilltugg, serverade enligt en viss ordning. I det här Nyhetsbrevet vill vi inspirera dig till att skapa just en sådan skön testund. Med lockande bakverk och en fullkomligt oemotståndlig lemon curd.

Läs om historikern som har ett brinnande intresse för hembakat. – Ingenting kan slå det goda hembakade brödet! säger David Leidenborg vars släktingar hade bageri på Marstrand. Skållade havrebitar är hans standardbröd till vardags.

På sidan fyra hittar du vinnarna i vår Tårtdekorationstävling. Juryn enades, efter mycket funderande, om tre vinnande tårter i kategorierna: Skönhet, Kreativitet och Barn. Och apropå design och tävlingar ... trots att det fortfarande bara är försommar så är det dags att planera höstens stora dag. Den 4 oktober 2008 firar vi Kanelbullens dag för tionde gången. Bulldagen föddes 1999 (och fyller alltså egentligen bara 9 år men firas för 10:e gången i år), i samband med Hembakningsrådets 40-års jubileum. I höst återkommer vi med kanelbulle-designtävling för skolelever. Vi ser redan fram emot alla finurliga bidrag!

*Birgit Nilsson Bergström
Projektledare, Hembakningsrådet*



Foto: Bo-Ingvar Jönsson

Historiker med bakpassion

– Ingenting kan slå det goda hembakade brödet! Det ger en smakupplevelse du aldrig kan få i det köpta brödet, om än aldrig så gott, slår David Leidenborg fast. Så bestämt uttrycker sig en passionerad hembakare vars far och farfar var bagare med eget bageri!

När jag träffade företagshistorikern David Leidenborg för första gången slogs jag av hans kunskaper och brinnande intresse av bakning. Och det var omöjligt att inte dras med av Davids energi och stora engagemang i att uppehålla bakkonsten i hemmet.

– Det är så kul att baka och man kan få helt suveräna resultat utan att krångla till

det. Jag kommer väl ihåg doften när far bakade källarfranska hemma, berättar David om sina barndomsminnen. Min mamma bakade också och båda mina föräldrar var intresserade av matlagning.

David Leidenborg växte upp i Göteborg på 70-talet och i hans släkt fanns bagare med eget bageri på Marstrand. Far och farfar var bagare men Davids pappa valde att senare bli arkitekt istället. Så David hade goda förebilder och visst lärde han sig mycket redan som barn när han stod i kökslådan och tittade på när mamma lagade och bakade. – Det skedde nog bara att jag



Foto: Bo-Ingvar Jönsson

Historiker med forts...

lärd mig att baka, tror David. Självdaldd David en annan yrkesbana. Han började plugga till ingenjör och jobbade extra på NK i Göteborg. – Företagshistoriker blev jag senare lite av en slump, berättar han. När NK skulle fira 25-årsjubileum fick jag uppdraget att göra en historisk utställning. Den ledde så småningom till en utställning i Stockholm, så kom Kulturhuvudstadsåret och en utställning om tekniken i hemmet under 100 år. Så bosatte jag mig i Stockholm och har fortsatt på det företagshistoriska spåret. Men det är klart – man är ju alltid Göteborgare! erkänner David med ett leende.

David Leidenborg arbetar nu med olika företags historieskrivning bl a på Electrolux och vid Centrum för Näringslivshistoria. Där finns arkiv från 7000 företag och är ett av världens största designarkiv. I arbetet är han bl a guide och föreläsare och han har en unik förmåga att fånga en publik. Han kan t ex allt om Electrolux Assistent och hemma i sitt kök använder han en raritet från 1944.

Matbröd bakar David regelbundet och Skällade havrebitar är hans standardrecept.

– Bisse Grenert skrev om det i Köksalmanackan som fanns i mitt hem när jag växte upp, berättar David. Receptet är så enkelt och när jag bakat brödet fryser jag in några bitar i varje påse så jag kan ta upp och värma en och en i mikron. (Bisse Grenert var med redan 1959, när Hembakningsrådet startades och var rådets chef ända in på 1990-talet.)

– När jag har gäster hemma, bakar jag gärna riktigt enkla matbröd. Ofast rör jag ihop en lös deg som inte behöver knådas utan bara skäras i långa baguetter, vridas till lite snyggt och sedan gräddas.

Och vad bjuder David på till kaffet? – Jag bakar nästan alltid Hallongrottor. Mina vänner blir besvikna om jag inte bjuder på det. Hallongrottor är så bra – lite mer än en vanlig kaka men inte så stor som en tårbit. En kaka i mellanlandet kan man säga!

Recept på Hallongrottor och på Himmelsbrödet, ett enkelt oknädat bröd finns på www.hembakningsradet.se



David Leidenborg, en passionerad hembakare med företagshistorik som yrke.

Skällade havrebitar



Det här är ett gott, ganska kompakt frukostbröd som också passar till utflyktsmackor. Med vanliga havregryn i degen blir bröden lite luftigare, med fiberberikade havregryn blir bröden lite tätare i konsistensen.

20 st

4 dl havregryn, vanliga eller fiberberikade
25 g smör
4 dl kokande vatten
2 dl kallt vatten
2 tsk salt
2 tsk malda brödkryddor
2 msk brödsirap
50 g jäst för söta degar
600 g (ca 12 dl) Lantbrödsmjöl fyra sädesslag

Pensling:
vatten
havregryn, vanliga

Gör så här:

1. Mät upp havregrynen i bakbunken. Lägg i smöret, skuret i småbitar. Håll över kokande vatten. Låt stå ca 5 minuter.

2. Rör i kallt vatten, salt, kryddor och sirap. Kontrollera att blandningen inte är mer än 37° (fingervarm). Smula i jästen.

3. Håll i det mesta av mjölet och arbeta degen smidig tills den släpper degbunken. Beräkna ca 5 minuter med maskin eller ca 8 minuter för hand.

4. Låt degen jäsa under bakduk ca 35 minuter.

5. Ta upp degen på mjölet bakbord och knåda igenom den. Platta ut degen med handen till ca 30 x 30 cm direkt på bakplåtpappersklädd långpanna (dvs. gör den lite mindre än långpannan). Skära i 20 rutor. Pensla med vatten och strö över havregryn.

6. Låt jäsa under bakduk ca 35 minuter. Sätt under tiden ugnen på 225°.

7. Ställ in mitt i ugnen och grädda ca 15 minuter. Låt svalna på galler under bakduk.

Afternoon tea

Har du någon gång upplevt "High tea" i England, Skottland eller Wales? Då vet du att det minsann inte bara betyder en kopp te och några bakverk!

Nej, High tea eller Afternoon tea är en hel ritual med mängder av te och massor av tilltugg serverade enligt en viss ordning. Miljön omkring skall förstås också vara på ett särskilt sätt - en skön fåtölj i blommig kretong, vit spetsduk och lugn och ro.

Det sägs att vanan att servera High tea startades av en hertiginna i 1800-talets England. Hon blev alldeles för hungrig mellan den enkla picknicklunchen och den sena middagen så hon skapade ett rejält mellanmål!

Ofta serveras först små trekantiga, dubbla snittar med gurka och krasse. Sedan kommer varma scones - alltid runda, ofta delade och rostade - med extra tjock vispgrädde (clotted cream) och sylt eller lemon curd.

Först senare brukar det vara dags för kakor, några enkla torra småkakor eller kex och minst en mjuk kaka, gärna smaksatt med frukt eller sprit. Och som grädde på moset - en liten bakelse! Och så teet förstås - i vacker kanna och mjölken i en kanna bredvid.

Så gjorde hertiginnan för att klara sig ända fram till middagen! Så gör man fortfarande i England och varför inte göra likadant? Våra försvenskade Afternoon tea-recept har Marianne Liljenberg i Skåne gjort och Bo-Ingvar Jönsson har fotograferat.

På www.hembakningsradet.se finns några fler recept; Laxsandwich och Lätta stjärnbakelser.

Runda fullkornsscones



Försvenskade scones på finmalet fullkornsvetemjöl.

ca 15 st runda i bullformar

ca 7 dl ljust och milt fullkornsvetemjöl
1 tsk salt
4 tsk bakpulver
100 g smör
3 dl filmjolk

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 250°. Blanda mjöl, salt och bakpulver i en skål. Finfördela smöret i mjölet med fingertopparna till en grynig massa.
 2. Tillsätt filmjolk och rör snabbt ihop till en deg.
 3. Forma en rulle och dela i ca 15 bitar. Rulla bullar med lätt mjölad hand och lägg i formar.
 4. Grädda i ugnen 10-12 min tills de fått lite färg.
 5. Servera alldeles nygräddade med t ex. lemon curd och ost.
- Tips: Smaksätt med russin eller hackade äpplen och nötter.

Lemon curd



I England serveras ofta en krämig citronkräm, lemon curd ihop med sconesen.

ca 4 dl

rivet skal av 2 citroner
1 dl nypressad citronsaft
2 ägg + 1 äggula
2 dl strösocker
75 g rumsvarmt smör

Gör så här:

1. Skrubba citronerna väl i hett vatten. Riv av skalet fint och pressa ut saften.
2. Häll skal och saft i en rostfri bunke tillsammans med lätt vispade ägg, äggula och socker. Sätt skålen över sjudande vattenbad i en anpassad kastrull.
3. Vispa äggmassan över vattenbadet tills den tjocknar och ta skålen från värmen. Vispa ytterligare ett par tag.
4. Tillsätt smöret lite i taget under omrörning.
5. Häll upp på väl rengjorda burkar och förvara i kyl. Hållbarhet ca 14 dagar i kylan.

Portvinskaka



En ovanligt saftig och hållbar kaka med lätt portvinssmak. Variera smaken med sockret - farinsocker gör kakan extra fyllig och ljust muscovado ger den en smak av kola.

12 - 14 skivor

125 g rumsvarmt smör
2 dl farinsocker, ljust muscovadosocker eller strösocker
2 ägg
1 dl gräddfil
3 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
3-4 msk portvin

Glasyr:

äggvita från ett litet ägg
2 ½ - 3 dl florsocker
strössel t ex. Golden Perlini

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 175°. Smöra och bröa en form (ca 1 1/2 lit). Rör smör och socker poröst (farinsocker och muscovadosocker ger en mörkare, kraftigare kaka).
2. Tillsätt äggen, ett i sänder under omrörning. Rör ner gräddfil.
3. Blanda mjöl med bakpulver. Tillsätt mjölblandningen varvat med portvin och rör så att det blir en jämn smet.
4. Häll smeten i formen och grädda i nedre delen av ugnen, 50-55 min. Känn med sticka! Ta ut kakan och låt den svalna.
5. Glasyren: vispa samman äggvita med ca 2/3 av florsockret, tillsätt ev. mera florsocker under vispning eller så pass mycket att det blir en fluffig och glansig glasyr. Bred den över kakan och strö över rikligt med strössel innan glasyren stelnar.

Vinnarna i tårtdekor!

Med kärt besvär men inte utan viss vanda har juryn i tårtdekorationsstävlingen utsett tre vinnare i följande kategorier: *Skönhet, Barn och Kreativitet.*

Vinnare i kategorin Skönhet: Rosenrabatt, av Kinna Jonsson Stockholm.



Kinna Jonssons Rosenrabatt – som ett generöst ymnighetshorn.

samt konsekventa uttryck i dekorationen tårta, polkagris och gris”. Övriga bidrag kom på en delad andra plats. Bilder på dessa tårtor finns på Hembakningsrådets hemsida.

Juryn bestod av Louise Toresson, Årets Hembakare 2007, Anna Adén, Gunnebo Kaffehus och krog, Camilla Larsson, Dr Oetker samt Birgit Nilsson Bergström Hembakningsrådet.

”För den härliga färgkombinationen med röda och rosa rosor där några få silverkuler glänser lockande mellan kronbladen. Tårtan liknar ett generöst ymnighetshorn!”

Vinnare i kategorin Barn:

Draktårta, av Anton Petrén, Spånga.

”För sitt ambitiösa och konsekventa draktema. Och för den alldeles förtjusande marsipandraken med drakträd runtomkring”.

Vinnare i kategorin Kreativitet:

Polkagristårta, av Moa Tornestig och Evelina Olsson, Göteborg.

”För sitt nytänkande i kombinationen samt konsekventa uttryck i dekorationen tårta, polkagris och gris”.

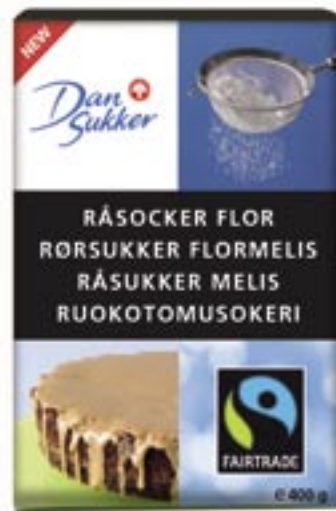
Kanelbullens dag för tionde gången!

4 oktober 1999 firade vi Kanelbullens dag för första gången. Dagen instiftades för att fira att Hembakningsrådet fyllde 40 år. Kanelbullens dag blev snabbt en succé och i år firar vi dagen för tionde gången. Det kommer vi förstås att fira! (Nästa år 2009 fyller dagen 10 år ihop med Hembakningsrådets 50 år).

Vi skall fira med tävlingar, nya recept och framförallt med mycket bakinspiration!



Nonpareille består av pyttesmå sockerkulor i blandade färger. Finns också i enbart vitt och guld som kallas Golden Perlini. Blandningen passar bra på fina bakverk som ex. Portvinskakan på sidan 3. Jäsblandning är ett snabbt jäsmedel för både bullar och matbröd. Bara att blanda i degen (degspadet behöver inte värmas), låta den jäsa en gång i 15 minuter och sedan är det klart att grädda.



Råsocker Flor från Dansukker

Danisco lanserar i dagarna ett alldeles nytt florsocker, Råsocker Flor. Precis som namnet säger är det fint malet råsocker, utvunnet ur rörsocker. Färgen är inte kritvit utan gräddvit och när man blandar florsockret med vatten får det en vacker gyllenbrun färg. Nästan som ett trolleri!

Smaken är fyllig och aromatisk och florsockret passar både i glasyr, i bakverk och i kolasås. Råsocker Flor är Fairtrademärkt och i Dansukkers sortiment finns också Fairtrademärkt Råsocker Strö och Bit.

HEM BAKNINGSRÅDET

Bildades 1959 med uppgift att hålla kulturarvet att baka hemma levande. Vår ambition är att sprida inspirerande recept och användbar information för såväl nya som redan etablerade hembakare. 1999 instiftade Hembakningsrådet Kanelbullens dag som årligen firas den 4 oktober.

Intressenter:

Bakom Hembakningsrådet står Danisco Sugar AB och Dr Oetker

Vänföretag:
Arlafoods



*Birgit Nilsson Bergström
Projektledare*

Jag svarar på telefon- och mailfrågor!
Tel. 031 - 24 50 14
e-post: info@hembakningsradet.se
Box 7040, 402 31 Göteborg
www.hembakningsradet.se