

**PRESSRELEASE FRÅN HEMBAKNINGSRÅDET**

Januari 2012

**Vintervitt – vi välkomnar sportlovstider**

Visst har vi fått lite vinterkänsla även i södra delen av landet men riktigt vintervitt vet jag inte...

De kommande veckorna innebär i alla fall upplopp inför vinterns sportlov (v 7-11). Samtidigt firar vi Alla hjärtans dag (v 7) och Fettisdagen (v 8) och sedan är det minsann inte långt till Våffeldagen (v 12). Visst känns det skönt att vi befinner oss på denna sidan av nyår!?

I Arlas senaste trendrapport, presenterad vid finalen av Årets Kock i Stockholm, konstateras några tydliga mattrender. Som att det handgjorda, genuina hantverket inom restaurang blir allt viktigare. Och att det regionala, småskaliga och unika väger tungt. Inom konditori sägs unga gäster gärna vilja ha svenska klassiker i ny modern tappning. I rapporten kallas det för "granny style". Det handlar om svenska klassiska bakverk som små semlor, små rulltårtsbitar eller sju sorters kakor. Och - det ska vara närproducerat.

Med tanke på det - vad kan vara mera närproducerat än att själv baka de små semlorna hemma i sitt eget kök... enligt egen style eller grannys! Här kommer fyra riktigt bra recept anpassade för årstiden och för ditt kök! Recepten finns i vårt arkiv på [www.hembakningsradet.se](http://www.hembakningsradet.se) och högupplösta bilder går fint att använda. Glöm inte att skriva ut vår webbadress och fotografens namn.

Hälsar Birgit Nilsson Bergström  
Hembakningsrådet



Matiga muffins till mellanmål

**Ostmuffins med linfrö och graham**

Ca 20 st

- 2 dl grahamsmjöl
  - 3 1/2 dl vetemjöl
  - 1 msk bakpulver
  - 1 dl linfrö (krossade)
  - 1 tsk salt
  - 100 g prästost (riven)
  - 2 ägg
  - 3 dl filmjök
  - 1 1/4 dl rapsolja (kallpressad)
- krossade linfrö

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 200 grader. Ställ ut muffinsformar på en muffinsplåt eller vanlig långpanna.
  2. Blanda alla torra ingredienser med den rivna osten i en bunke.
  3. Vispa ihop äggen lätt och blanda ner i mjölet. Blanda ner filmjök och rapsolja.
  4. Fördela smeten i formarna och strö gärna på lite extra linfrö.
  5. Grädda i mitten av ugnen 16-18 minuter.
- Servera med lite färskost, rökt skinka och skivat äpple.



Små semlor kan man äta i par...

**Semlor**

20 stora eller 40 små

Här kan man baka ut till 20 stora eller 40 små semlor. Fyllningen smakar extra mycket av rostad mandel som grovhackas. Se även Långa semlor!

- 14 - 16 dl vetemjöl special
- 1 1/2 dl strösocker
- 125 g smör (rumsvarmt)
- 2 tsk kardemumma (stött)
- 50 g jäst
- 1 ägg
- 5 dl mjölk

**Pensling:**

- 2 äggulor
- 1 - 2 msk mjölk

**Fyllning & garnering:**

- 100 g sötmandel (ev skållad)



Brioche, med eller utan saffran

Underbara med marmelad till lyxig frukost! Trött på saffran? Uteslut bara den och servera briocher till varm choklad...

24 st

Deg 1:

2 dl mjölk

25 g jäst

0.5 g saffran (1 kuvert) – kan uteslutas

4 dl vetemjöl (240 g)

Deg 2:

200 g smör (rumsvarmt)

2 msk socker

1/2 tsk salt

4 ägg

7 - 9 dl vetemjöl (540 g)

Pensling:

1 ägg (uppvispad)

Gör så här:

1. Deg 1: Smula jästen i en bunke och rör ut den med mjölken (räcker med rumsvarmt). Stöt saffran i en mortel med lite socker och rör ner det. Tillsätt vetemjöl och arbeta ihop till en ganska lös deg. Låt degen jäsa övertäckt i ca 30 minuter.

2. Deg 2: Rör smöret mjukt med socker och salt. Arbeta ner det tillsammans med äggen i deg 1. Tillsätt mjölet och arbeta degen kraftigt i minst fem minuter tills degen är smidig. Låt jäsa under bakduk ca 30 minuter.

3. Ta upp på lätt mjölat bakbord och ta undan 1/6. Dela resten av degen i 2 delar och rulla till längder. Dela varje längd i 12 bitar och forma till släta bullar. Ställ ut smorda formar eller dubbla pappersformar på plåtar. Lägg i bullarna.

4. Rulla den sparade degen till en smal längd och dela i 24 småbitar. Rulla till små kulor. Gör en fördjupning i varje bulle och tryck fast kuloma.

5. Låt bullarna jäsa under bakduk till dubbel storlek ca 1 timme. Sätt ugnen på 250°.

6. Pensla bullarna försiktigt med uppvispad ägg. Grädda i ugnen 5-7 minuter.

7. Låt briocherna svalna under bakduk på galler.

Tips!

Önskar du mera sött - öka sockermängden till 3 msk.

Gör ostbriocher genom att stoppa ner en oststav (ca 2 g) i varje bulle

inkräm från bullarna (eller 2 gamla bullar uppblöta i lite mjölk)

1/2 dl ca mjölk

250 g mandelmassa

4 - 5 dl vispgrädd

florsocker

Gör så här:

1. Blanda det mesta av mjölet, socker, smör i bitar, smulad jäst, kardemumma och ägg i en bunke eller assistent.

2. Värm mjölken till 37° och håll den över. Arbeta degen kraftigt i ca 10 minuter. Låt jäsa under bakduk 30-40 minuter.

3. Ta upp degen på mjölat bakbord och knåda den lätt. Dela degen i 20 eller 40 bitar och rulla till släta bullar. Lägg på bakplåtspappersklädd plåt.

4. Låt jäsa under bakduk 30-40 minuter. Sätt ugnen på 225°.

5. Vispa samman äggulorna med lite mjölk och pensla bullarna försiktigt med blandningen. Grädda i ugnen 7-10 minuter. Låt bullarna svalna på galler.

6. Fyllning: Sätt ugnen på 175°. Rosta den skällade mandeln lätt 10-15 minuter i ugnen. Den skall bara få lite färg. Låt svalna och hacka den ganska grovt.

7. Skär toppen av bullarna och gröpa ur lite inkräm ur varje. Mosa inkrämet med elvisp eller i matberedare tillsammans med mjölken, riv ner mandelmassan och arbeta till en slät smidig massa. Vänd till sist ner mandeln.

8. Lägg samman semlorna: spritsa i fyllningen och spritsa grädden på så den täcker snittet och mandelfyllningen. Toppa med hatten och pudra florsocker över.



Och så till Alla hjärtans dag...

Chokladbakelse med choklad- & kaffemousse

Alldeles, alldeles underbar och inte alls svårt att baka 30-35 bitar

Chokladbotten:

100 g smör (smält)

innan du trycker fast den lilla kulan på toppen.

2 dl vatten (kokande)  
6 dl strösocker  
5 1/2 dl vetemjöl  
3 tsk bakpulver  
2 tsk vaniljsocker  
1 1/2 dl kakao  
4 ägg

Chokladmousse:

100 g mörk choklad (minst 60% kakaohalt)  
5 dl vispgrädde  
1 tsk frystorkat snabbkaffe

Gamering:

Körsbär eller andra bär  
kakao

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 175°. Klä en långpanna ca 30 x 40 cm med bakplåtspapper.
2. Blanda alla torra ingredienser. Tillsätt smör och vatten medan det fortfarande är kokhet och rör samman.
3. Tillsätt äggen och rör till en slät smet.
4. Häll i långpannan och bred ut jämt. Grädda i ca 20 minuter tills kakan känns torr med en provsticka. Stjälp upp på galler med bakplåtspapper och låt svalna.
5. Bryt chokladen i bitar i en stor skål. Koka upp grädde och snabbkaffe till chokladmoussen.
6. Häll den kokande grädden över chokladen och rör väl så att all choklad smälter. Ställ svalt att stelna. Obs! Den måste bli riktigt kylskåpskall.
7. Vispa sedan upp moussen med en elvisp till fluffig och luftig konsistens.
8. Kantskär kakan och skär den i lagom stora bakelsebitar.
9. Gör fina ägg av chokladmoussen med hjälp av två matskedar och lägg ett ägg på varje bit. Gamera med färska bär. Sikta över lite kakao



Copyright © 2011 Hembakningsrådet. Med ensamrätt.  
Box 7040, 40231 Göteborg, tel/fax 031-24 50 14  
info@hembakningsradet.se