

I semlans tid

Nu är det dags för bakkbordet att bekänna färg! Långt borta är granris och ljusslingor, skinkspad och glögg – nu säger vi välkommen åter till bakkbord och assistent. Semlans tid är nu och visst är det något visst med en hembakad bulle? Gärna liten och söt eller lång och smal men alltid luftig och färsk.

Våra nyaste semmelrecept heter [Karlsbadersemlor](#) och Durumsemmlor. Och så har vi smakat oss fram till en alternativ fyllning med havregryn, för den som inte äter mandel.

Som ett matbröd att bjuda till soppa eller sallad har vi gjort ett Välkomstbröd. Ett lättgjort röra-ihop-bröd som inte behöver formas väl för att ändå bli fint och välkomnande. Och ett härligt rostbröd att bjuda till hemkokt marmelad.

Använd gärna våra recept och bilder – ange alltid Hembakningsrådet www.hembakningsradet.se och fotografens namn Agneta Thorsén.

Nu hittar du också vårt pressmaterial på [Mynewsdesk](#)

Nyhetsbrev nr 1/13 kommer ut under vecka 8 – det handlar bl. a om att baka för hälsan, baka med surdeg, att vara mjölnare ...

Birgit Nilsson Bergström
Projektledare Hembakningsrådet
www.hembakningsradet.se
info@hembakningsradet.se

031- 24 50 14



Karlsbadersemmlor



[Durumsemmlor](#) med smörfräst havregrynsfyllning

[Rostbröd](#)



[Välkomstbröd](#)





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