

Kurs vid Herbygdsgården hösten 1988.

TUNNBRÖD.

6 lit. Lättmjölk
3 " Vatten
3 msk. Salt
1 kg. Vetemjöl, resten kornmjöl

1 lit lättmjölk 170g vetemjöl
0,5 " vtr.
0,5 msk. salt
så att degen blir fast.

Degen arbetas å bakkbordet så att den blir smidig, rullas ut och bitas upp i lämpliga ämnen. Kavlas i kornmjöl och lite vetemjöl, kakan vändes å bordet 3-4 gånger tills den blir lagom tunn, gräddas å båda sidor i ugn.

HÄLLBRÖD.

4 lit. Lättmjölk
5 " Vatten
4 bit. Jäst
3 msk. Salt
Lika delar:

Grovt rågmjöl }
Graham } 2 påsar av varje
Kornmjöl }

Degen kan göras på kvällen, bara kall vätska och får jäsa över natten på svalt ställe. Dagen efter arbetas degen upp i hälften vete- och kornmjöl och är färdig att baka. Kavlas i vetemjöl med lite bikarbonat, först med randkavel, sedan med kruskavel eller nagg. Gräddas i het ugn, vändes och roteras.

PALTBRÖD.

5 lit. Blod (helst grisblod)
2 " vatten
2 " Lättmjölk
2 kg. Grovt rågmjöl
2 " Rågsikt
2 " Kornmjöl
1 burk Sirap
4 bit. Jäst
1 påse Vitpeppar
1 " Ingefära
1/2 kg. Ister eller margarin
5 msk. Salt

Degen kan göras på kvällen och får jäsa på svalt ställe eller 2-3 timmar före bakningen, då skall spadet värmas något. Om degen görs på kvällen före, kall vätska. Degen arbetas upp i hälften vete- och kornmjöl. Kavlas först med randkavel till tunn kaka, sedan kruskavel eller nagg, allt mjöl sopas bort, gräddas i ugn (ej så att kakan blir bränd i kanterna.)

RÅGKAKOR.

5 lit. Vatten
1/2 kg. Margarin
5 bit. Jäst
1 1/2 fl. Sirap
2 msk. Salt
4 pås. Rågsikt

Sedan degen jäst upp, kavlas i halvtjocka kakor och lägges upp att jäsa, gräddas i svagare uggsvärme än brödet här ovan.

GLÖDHOPPOR.

3 lit. Filmjöl
4 dl. Sirap
6 tsk. Salt
3 msk. Bikarbonat
5-6 kg. Rågsikt
2 kg. Vetemjöl till utbäkning.

1 lit. fil
1,3 dl sirap
2 tsk salt
1 msk. bikarbonat
1,6 - 2 kg. rågsikt

057 10176
Kärlmanns Vårkyl

Bakas ut med kruskavel till tunn kaka, gräddas några minuter.

0,7 kg. vetemjöl

0,5 lit. fil
3/4 dl. sirap
1 tsk. salt
1/2 msk. bikarbonat
750 g. - 1 kg. rågsikt
350 g. vetemjöl

HÅRT BRÖD FRÅN HÄRJEDALEN

40 GR JÄST
40 GR MARGARIN
½ LT MJÖLK
1 TSK SALT
1 MSK SOCKER
CA 1 LT GROVT RÅGMJÖL

SMULA JÄSTEN I DEGBUNKE, SMÄLT MARG. TILLSÄTT MJÖLKEN 37°. HÅLL DEGSPADET ÖVER JÄSTEN O RÖR OM. TILLSÄTT SALT, SOCKER O DET MESTA AV MJÖLET. ARBETA DEGEN VÄL. LÅT JÄSA I BUNKEN UNDER BAKDUK 1 TIM, TAG UPP DEGEN PÅ MJÖLAT BAKBORD O ARBETA DEN SMIDIG. DELAS I 15 BITAR, KAVLA MED KRUSKAVEL PÅ EN BÄDD AV RÅGMJÖL UT VARJE DEL TILL EN CA 1 MM TJOCK KAKA, LÄGG DOM PÅ SMORDA PLÅTAR, NAGGAS M. GAFFEL OCH TAG MED ETT LITET MÅTT UT ETT HÅL I KAKAN. LÅT BRÖDEN JÄSA UNDER BAKDUK 30 MIN, GRÄDDA I 225° 7-8 MIN. BRÖDEN BÖR TORKA HELST UPPHÄNGDA I RUMSTEMP. 1 - 2 DYGN.

PICKEBRÖD

UR TIDNINGEN LAND

10 LT MJÖLK (HELST OSKUMMAD)

100 GR JÄST

2 PÅSAR HJORTHORNSALT

KORNMJÖL

CA 2 KG RÅGSIKT

VETEMJÖL

2 MSK SALT

BLANDA SAMTLIGA INGREDIENSER, TAG SÅ MYCKET MJÖL ATT DEGEN INTE BLIF FÖR FAST, LÅT JÄSA 1 TIM. TAG UPP EN LAGOM STOR DEGBIT, DEN SKA VARA LÄTT ATT ARBETA MED OCH TILLSÄTT EV. MER MJÖL. KAVLA UT TUNNA KAKOR OCH SPRÖDGRÄDDA I MURAD UGN.

UGNS MJUKKAKA

1 LT MJÖLK

2 HG MARGARIN

1 KKP STRÖSOCKER

75 GR JÄST

1 NYPA SALT

½ TSK HJORHORNSALT

STÖTT KORIANDER O FÄNKÅL

RÅGSIKT VETEMJÖL

MJUKT TUNNBRÖD

UR TIDNINGEN LAN

50 GR JÄST
25 GR MARGARIN
½ DL SIRAP
5 DL LÄTTMJÖLK
1 TSK. SALT
5 DL KORNMJÖL
7 DL RÅGSIKT

VETEMJÖL TILL UTBAKNING

GÖR DEGEN PÅ VANLIGT SÄTT, LÅT JÄSA CA 30 MIN. KNÅDA DEN SMIDIG M VETEMJÖL O DELA O 10 BITAR, KAVLA VARJE BIT TILL EN KAKA CA 20 CM I DIAMETER CA ½ CM TUNN, NAGGA O LÄGG PÅ HET PLÅT. GRÄDDA MITT I UGNEN CA 3 MIN. 300°.

TUNNBRÖD UTAN UGN

KOKA 1 KG POTATIS, SKALA O MAL DEN VARM, TILLSÄTT 1 LT MJÖLK
1 MSK SALT. 50 GR JÄST. RÅGSIKT I LAGOM MÄNGD FÖR EN LÖS DEG.
LÅT STÅ ÖVER NATTEN PÅ SVALT STÄLLE, MORGONEN DÄRPÅ TILLSÄTTER
MAN (ANIS OCH FÄNKÅL). 2DL SIRAP, 2 HG MARGARIN, 1 L. MJÖLK.
TILLSÄTT MER RÅGSIKT SÅ DEGEN FÅR EN MER FAST KONSISTENS. LÅT
JÄSA EN HALV TIM. PÅ VARM PLATS, SEN ÄR DET BARA ATT GRÄDDA PÅ
ELPLATTA.

GRÅBULLA.

7 LT MJÖLK
4 KG RÅGMJÖL (HÄLFTEN GROVT HÄLFTEN FINT)
2 KG VETEMJÖL
1 NÄVE SALT
2 PKT JÄST
50 GR BIKARBONAT (TILL UTBAKNING) ÄVEN HJORTHORNSALT KAN ANVÄNDA

KLÅDDA.

800 GR KOKT PRESSAD POTATIS
100 " RÅGSIKT
100 - 200 GR VETEMJÖL

DEGEN SKALL KÄNNAS UNGEFÄR SOM TILL KROPPKAKOR. DELAS I 16 BITAR,
KAVLAS UT O NAGGAS. BLIR 30 CM I DIAMETER, SKA VARA TUNNA, GRÄDDAS
PÅ PLÅT I UGN 300 , GRÄDDAS LITE BRÖDET SKA VARA MJUKT.

MJUKKAKA MED ÄGG.

2 LT MJÖLK
4 ST ÄGG
3 PKT JÄST
3 HG MARGARIN
2 KKP SOCKER

RÅG OCH VETE (KRYDDOR)

JÄSES PÅ MJUKT UNDERLAG, BLIR BÄST, VÄNDS NÄR MAN GRÄDDAR
EJ SÅ HÅRT GRÄDDAT.

TUNNBRÖD.

10 L MJÖLK
4 KG RÅGSIKT
2 " GRAHAMSMJÖL
4 " KORNMJÖL
6 " VETEMJÖL
1 PKT JÄST
SOCKER, MARGARIN O SIRAP EFTER SMAK
(ANIS O FÄNKÅL)

MESSMÖRSVATTEN.

HÄLLBRÖD

10 KG	RÅGMJÖL	2 KG	RÅGMJÖL
15 "	KORNMJÖL	3 "	KORNMJÖL
15 LT	VATTEN	3 L	VATTEN
½ KG	JÄST	1 HG	JÄST
1	NÄVE SALT		SALT

GÖRES KVÄLLEN FÖRE

TUNNBRÖD I STEKPANNA.

5 DL FILMJÖLK
1 DL SIRAP
2 TSK SALT
2 TSK BIKABONAT
12 DL RÅGSIKT

(KRYDDOR T.EX. ANIS ELLER FÄNKÅL)

BLANDA IGREDIENSERNA TILL EN DEG, DELAS I 20 BITAR, KAVLA UT TUNNA
KAKOR, GÄRNA MED KRUSKAVEL, GRÄDDA I STEKPANNA UTAN FETT ELLER
DIREKT PÅ PLATTA M. FOLIE. HÖG VÄRME, GRÄDDA NÅGRA MIN. PÅ VAR

AINAS TUNNBRÖD

2 dl. vatten
1 hg. margarin
1 msk. fänkål
1 msk. anis
1 kkp. sirap
 $\frac{1}{2}$ pkt. jäst
1 l. mjölk
4 hg. matbrödsmjöl el. rågmjöl
 $1\frac{1}{2}$ kg. vetemjöl
2 tsk. hjorthornssalt

1.

Vatten margarin fänkål anis och sirap kokas upp. Jäst mjölk och matbrödsmjölet blandas rör ned kokblandningen. Tillsätt 1kg. vetemjöl och arbeta väl med degspade. Sikta mjöl över och låt jäsa en halv timme.

2.

Ta ett halvt kilo vetemjöl till utbakningen. Blanda hjorthornssaltet i lite av vetemjölet och arbeta in i degen en stund.

3.

Dela degen i 12-15 bitar som rullas till ballar och plattas ut.

TUNNBRÖD UR NORRBOTTENS MATBOK

- 5 L FINGERVARM MJÖLK
- 5 PKT JÄST
- 1 MSK SALT
- 1 MSK BIRKARBONAT
- 2 MSK STÖTT KORIANDER
- 1 MSK " FÄNKÅL
- 1 ½ - 2 HG SMÄLT MARGARIN
- 1 ½ DL SIRAP

I DEGVÄTSKAN ARBETAR MAN IN 1 KG VETEMJÖL, 5 KG RÅGSIKT
AV DEN HÄR DEGEN BAKAS KLÅBBA, ALLTSÅ ETT NÅGOT TJOCKARE
BRÖD SOM ÄR MJUKT.

ÄKTA TUNNBRÖD GÖRES AV FÖLJANDE DEG.

- 8 L FINGERVARMT VATTEN
- 1 L " FILMJÖLK VARI MAN BLANDAR NER
- 5 PKT JÄST
- 1 MSK BIKARBONAT
- 25 GR STÖTT FÄNKÅL EL. 15 GR STÖTT KORIANDER
- 1 MSK SALT
- 1 KG GRAHAMS EL. RÅGMJÖL
- 10 KG RÅGSIKT

TILL UTBAKNINGEN ANVÄNDS KORNMJÖL.

LJUST TUNNBRÖD

- 50 GR JÄST
- 5 DL MJÖLK
- 2 TSK SALT
- 4 DL RÅGSIKT
- 3 DL KORNMJÖL
- 3 DL VETEMJÖL
- 3 - 4 DL VETEMJÖL TILL UTBAKNING (KUMMIN EFTER SMAK)

SMULA JÄSTEN I EN BUNKE. HÄLL ÖVER LITET AV DEN FINGERVARMA MJÖLKEN
RÖR IHOP. TILLSÄTT RESTEN AV MJÖLKEN, SALT O MJÖL. ARBETA DEGEN ORD-
LIGT. TAG UPP DEGEN PÅ BAKBORDET O DELA I 20 BITAR. FORMA TILL SMÅ
RUNDA BULLAR O LÅT JÄSA TILL DUBBEL STORLEK CA EN ½ TIM. MJÖLA BAK-
BORDET ORDENTLIGT O KAVLA UT, MEN KNÅDA INTE DEGEN. KAKAN SKA VARA

Fågelsjöbröd

5 l. mjölk

½ kg smält marg

1 flsk sirap

4 msk salt

2 bitar jäst

2 gåsar vete

1 gåsar rågsikt

1 gåsar hjortronsalt

½ kg havregrus

(37° C i ugnmet.)
Mjölken värms, marger smältes
och hålles över havregrusen och
jäs svälla en stund.

Därefter blandas de andra ingredienserna
till smeten.

Utbakas i Gråbakkens mjöl och kross mjöl

Gråddas mjölet