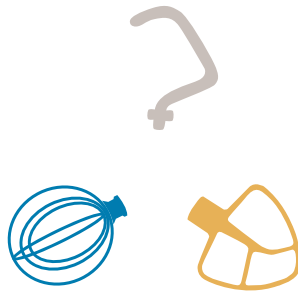




Modern Baking Basics
by Su Vössing

KitchenAid



Grunnleggende
om moderne baking
av Su Vössing



Alle oppskriftene i denne boken er utviklet og optimert for de tre ulike kjøkkenmaskinene fra KitchenAid – **liten, mellomstor og stor.**

LITEN

Sparer plass og er perfekt når det skal lages små mengder. Perfekt for små kjøkken og alle som foretrekker ting i små størrelser.



MIDDELS

Den tradisjonelle størrelsen – perfekt for hverdagsmat. En banebrytende kjøkkenmaskin, foretrukket av mange generasjoner hjemmekokker.



STOR

Stor kapasitet, perfekt til arrangementer. Utviklet for å dekke behovene både til et profesjonelt kjøkken og til dem som ofte lager store mengder mat hjemme.



KitchenAid

INNHOLDSFORTEGNELSE

Forord	side 7
Våre beste baketips	fra side 8
Liste over nødvendige bakeredskaper	side 13
Enkle brøddeiger 1	side 15
Enkle brøddeiger 2	side 17
Enkle bakverk 1	side 19
Enkle bakverk 2	side 21
Grunnleggende fløteoppskrifter	side 23
30 oppskrifter	Fra side 27
Om Su Vössing	side 86
Redaksjonell informasjon	side 88



Et design ikon og en kraftmaskin!

Det er en stor ære og glede for meg å presentere denne boken med oppskrifter. Jeg har valgt det beste av det beste: en samling enkle, praktiske og nyttige oppskrifter som er resultatet av mange lange timer matlaging med min KitchenAid kjøkkenmaskin. Denne boken er full av herlige godbiter du kan lage og nyte hver eneste dag.

Det jeg liker best med kjøkkenmaskinen fra KitchenAid, er at den gjør det så enkelt å lage deig og kakerører. Det var dette KitchenAid opprinnelig ble utviklet for, og jeg setter virkelig stor pris på både smaken og konsistensen på alt denne maskinen kan lage, men også den konsekvente kvaliteten, som gjør at alle de nydelige delikatessene jeg lager hver dag, er like gode hver gang.

Jeg har mange venner og kjente som også har kjøkkenmaskiner fra KitchenAid, men som ikke utnytter dette elegante kjøkkenikonet til sitt fulle potensial. De bruker den bare til veldig grunnleggende oppgaver. Når jeg spør dem hvorfor, svarer de ofte at det ikke er nok inspirerende eller gode oppskrifter.

Siden 2012 har jeg jobbet for det tyske datterselskapet til teleshoppingkanalen QVC. På disse årene har jeg skrevet over 15 bøker om matlaging og baking, med spesielt fokus på de mange mulighetene kjøkkenmaskinene fra KitchenAid gir. Selv etter 2500 oppskrifter har jeg fortsatt ikke gått tom for ideer. Tvert imot. Den fantastiske kvaliteten på resultatene setter fantasien og kreativiteten i sving, gang på gang.

Jeg ble kokk for 40 år siden, lærte å lage mat fra bunnen av og fikk opplæring på Michelin-restauranter verden over, i tillegg til at jeg tok flere kurs i avansert konditorkunst. Og jeg opplevde at de aller fleste kjøkken og konditorier brukte kjøkkenmaskiner fra KitchenAid. Som kokk vil jeg påstå at dette er det største komplimentet et kjøkkenredskap kan få.

Kos deg med din KitchenAid – og med denne boken!

Susi Vossing

Slik redder du tørre kaker

Hvis en kake er tørr fordi den har stått for lenge i ovnen, kan du bruke et trespyd til å stikke små hull i kaken, og deretter drenke den med fruktjuice eller en hjemmelaget sirup. Voilà – en herlig, saftig kake!

Kjevle ut bakverk og deig

Det er lurt å kjevle ut for eksempel mørdeig og kjeksdeig mellom to lag plastfolie. For klebrige deiger (f.eks. craqueldeig) bør du bruke to ark bakepapir.

Alternativer til egg

- 1 egg = 1/2 most banan
- 1 egg = 1 ts linfrø bløtlagt i 1 ss vann
- 1 egg = 30 g eplepuré
- 1 egg = 1 ss peanøttsmør
- 1 egg = 1 ts chiafrø bløtlagt i 20–30 g vann

Men jeg må være ærlig og si at jeg elsker smaken av egg i kakene og bakverkene mine, så derfor bruker jeg sjelden disse alternativene.

Melk

Selv om kumelk generelt kan byttes ut med et melkefritt produkt av korn eller nøtter, kan det påvirke smaken mye. Vær oppmerksom på dette hvis du prøver dem ut selv.

Sukker

Vanlig sukker kan byttes ut med rørsukker eller kokosnøttsukker, ved å bruke de samme mengdene som er angitt i oppskriften. Bjørkesukker (xylitol) kan også brukes. Jeg har oppnådd relativt gode resultater med disse alternativene. Jeg reduserer vanligvis mengden med en fjerdedel hvis jeg bruker xylitol, men det kan være lurt å prøve seg litt frem og se hva som fungerer best for deg.

Varm olje til fritering

Hvis du vil sjekke om oljen har nådd riktig temperatur, kan du dyppe en tresleiv i oljen. Hvis det stiger små bobler til overflaten, er oljen varm nok.

Meltyper

Jeg anbefaler å bruke finbakstmel til lett og delikat bakst.

For et kraftigere resultat kan du bruke siktet hvetemel eller siktet speltmel.

Hvis du har lyst på en forandring, kan du prøve disse meltypene:

Kamutmelm, kan brukes i stedet for hvitt mel eller fint speltmel (bruk samme mengde).

Emmelmel kan brukes i stedet for hvitt mel eller fint speltmel (bruk samme mengde).

Enkornsmel kan brukes i stedet for andre melsorter (bruk halve mengden), men det holder dårligere på vannet, og dermed kan deigen bli fastere.

Jeg liker også å eksperimentere med en rekke andre interessante meltyper:

hampmel, linfrømel, mandelmel, solsikkemel, chiamel, bokhvetemel osv.

Viktig: Når du bruker disse alternative melsortene, må du bare bruke eller bytte ut 20–30 % av den angitte mengden mel.





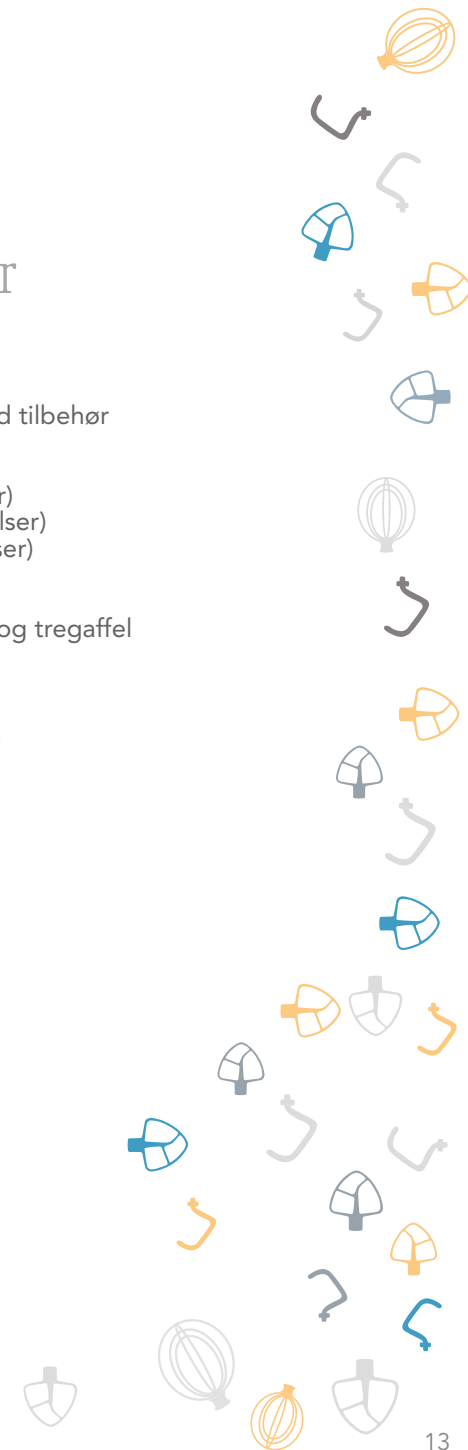
Liste over nødvendige bakeredskaper

KitchenAid kjøkkenmaskin med tilbehør
 Et pålitelig sett kjøkkenvevter
 Sifter (forskjellige størrelser)
 Stålrister (forskjellige størrelser)
 Kakeformer (forskjellige størrelser)
 Stekebrett (forskjellige størrelser)
 Runde kakeformer

Treskjeer (med hull, uten hull) og tregaffel
 Visp
 Slikkepott
 Et utvalg av deigskrapere
 Pensler (silikon eller med bust)
 Sprøytemunnstykker
 Sprøyteposer

Et pålitelig nedtellingsur
 Krukker med skrulokk
 Målekopper
 Bakepapir
 Plastfolie
 Kniver (forskjellige størrelser)
 Kjøkkensakser
 Sagtakket kniv

Skjærebrett
 Kjevler
 Øse eller sleiv
 Trepinner
 Måleskjeer
 Boller (forskjellige størrelser)
 Palettkniv
 Kakestativ





Grunnleggende brøddeiger 1

BRUK DE SAMME MENGDENE FOR SMÅ,
MELLOMSTORE OG STORE BRØD

- ① GRUNNLEGGENDE HVIT BRØDDEIG
500 g siktet hvetemel eller speltmel
1 pose tørrgjær (7 g)
320 g lunkent vann
12 g havsalt, fleur de sel
- ② BRØDDEIG FOR SMØRBRØD (ELLER RISTET BRØD)
500 g siktet hvetemel eller speltmel
1 pose tørrgjær (7 g)
250 g lunkent vann
70 g lunken melk
12 g havsalt, fleur de sel
- ③ MIDDELHAVSBRØDDEIG
500 g siktet hvetemel eller speltmel
1 pose tørrgjær (7 g)
280 g lunkent vann
40 g olivenolje
12 g havsalt, fleur de sel



Ha alle ingrediensene i blandeollen og elt deigen med eltekroken i minst 4–5 minutter (hastighet 2–4).

Dekk til deigen og la den hvile i bollen i 20 minutter. Ha litt mel på kjøkkenbenken og begynn å forme deigen med hendene til en firkant. Fold den øverste enden av deigen inn mot midten, og gjenta med enden nederst og på sidene. Deretter fortsetter du å jobbe med deigen som beskrevet i oppskriftene.



Grunnleggende brøddeiger 2

①

FULLKORNSBRØDDEIG
SE SIDE 49 FOR INGREDIENSER

Ha alle ingrediensene i blandeollen og kna til en deig med eltekroken (hastighet 2–4). Dekk til og la den hvile i 20 minutter. Deigen kan også brukes til bagels eller rundstykker, eller stekes i en brødform eller rund bakeform.



②

SØT BRØDDEIG
SE SIDE 43, 69 FOR INGREDIENSER

Smuldre gjæren i et glass med skrulokk, tilsett lunken melk, skru på lokket, rist godt og la blandingen hvile i 10 minutter. Ha de andre ingrediensene og gjærblendingen i blandeollen, og elt i minst 4–5 minutter med eltekroken (hastighet 2–4) til det er blitt en fin og fylldig deig. Dekk til deigen og la den hvile i 30 minutter til. Denne deigen kan brukes til å lage flettebrød, ett søtt gjærbrød, søte melkerundstykker eller søte smultboller fylt med syltetøy.



③

SPELTDEIG/RUGDEIG MED FULLKORN
DU FINNER INGREDIENSENE PÅ SIDE 63.

Smuldre gjæren i et glass med skrulokk, tilsett det lunkne vannet, skru på lokket, rist godt og la det hvile i 10 minutter. Ha resten av ingrediensene og gjærblendingen i blandeollen, og elt i minst 4–5 minutter med eltekroken (hastighet 2–4) til du har fått en fin deig. Deigen kan stekes i en rund bakeform, en bundtform, en ildfast form eller flat på et stekebrett.





Grunnleggende bakverk 1

①

MØRDEIG
DU FINNER INGREDIENSENE PÅ SIDE 41.

Ha ingrediensene til deigen i blandeollen, og bruk flatvispen til å elte dem til en mørdeig (hastighetsinnstilling 2–4). Form deigen til en ball eller en firkant, og pakk den inn plastfilm og la den hvile i minst 2 timer (lenger hvis mulig). Bakverket kan brukes i alle oppskrifter som krever søt mørdeig: terter, småkaker, kjeks osv.



②

GRUNNLEGGENDE KAKERØRE
DU FINNER INGREDIENSENE PÅ SIDE 31, 39

Ingrediensene til kakerøren bør være romtempererte. Legg alt i blandeollen samtidig og bland det med eggevispen (hastighetsinnstilling 2–4), og stopp så snart alle ingrediensene er godt blandet. Kakerøren kan brukes til alle frukt- eller bærkaker, eller som utgangspunkt for fruktmuffins.



③

SMULDREDEIG
DU FINNER INGREDIENSENE PÅ SIDE 31, 79

Når du skal lage smuldredeigen, har du ingrediensene i blandeollen og blander dem til en fin smuldredeig med flatvispen (hastighet 2). Hvis den trykkes godt ned, kan du også bruke smuldredeigen som utgangspunkt for kake. Eventuelt kan den stekes på et stekebrett og brukes til å strø over desserter.





Grunnleggende bakverk 2

①

CRAQUELIN-BAKVERK
300 g brunt sukker
300 g romtemperert smør
300 g hvetemel

Ha alle ingrediensene i blandeblønden, og bland dem til en smidig deig med flatvispen (hastighet 2–4). Kjevle deigen ut i et tynt lag mellom to ark bakepapir, og legg det i fryseren i 30 minutter. La det varmes opp litt før du skjærer det i former. Deigrester kan samles sammen og kjevles ut igjen. Blandingen kan brukes til cream puffs eller éclairs, og også som en knasende sprø topping på en fruktkake eller rundstykker. Den kan oppbevares i fryseren i et par uker.



②

CHOUX-BAKVERK
DU FINNER INGREDIENSENE PÅ SIDE 45, 51

Kok opp vann, smør, sukker og salt i en kjele, visp melet godt inn, og la blandingen koke i 2–3 minutter mens du rører med en treskje til det dannes et hvitt lag i bunnen av kjelen. Ha blandingen i blandeblønden og elt i minst 2 minutter med flatvispen eller flatvispen med fleksibel kant (hastighet 2). Tilsett ett og ett egg – vent til det er godt blandet før du tilsetter hvert egg. Denne roux-deigen kan brukes til alle slags søte cream puffs og éclairs.



③

PIEROGI-DEIG
DU FINNER INGREDIENSENE PÅ SIDE 59.

Ha ingrediensene til bakverket i blandeblønden, og bruk flatvispen til å blande dem til deig (hastighet 2–4). Deigen kan brukes til å lage dumplings fylt med kjøtt, fugl, fisk, ost eller grønnsaker. Den passer også perfekt til salte paier.





Grunnleggende kremoppskrifter

①

CRÈME PÂTISSIÈRE
500 g langtidsholdbar melk
125 g sukker
4 mellomstore egg
50 g maismel
1/2 ts vaniljepaste

Kok opp 300 g melk sammen med sukkeret. Deretter blander du resten av melken med eggene i en annen beholder. Tilsett maismelet. Når den første melkeblanding har kokt opp, tilsetter du den andre melke- og eggeblanding og rører godt for hånd. La småputre i 3–4 minutter mens du hele tiden rører. Hell i en bolle og dekk til med plastfolie – plastfilmen skal ligge rett på røren. Crème pâtissière holder seg i en lufttett beholder i kjøleskapet i opptil 2 uker. Den kan brukes som utgangspunkt for ulike konditoroppskrifter.

②

CRÈME LÉGÈRE
300 g crème pâtissière
200 g pisket kremfløte

Ha crème pâtissière i blandebløll og bland med eggevispen til den er jevn og kremaktig, mens du gradvis øker hastigheten fra 2 til 6. Tilsett pisket krem og bland på hastighet 2–4. Crème Légère brukes til fyll og dekorative detaljer.

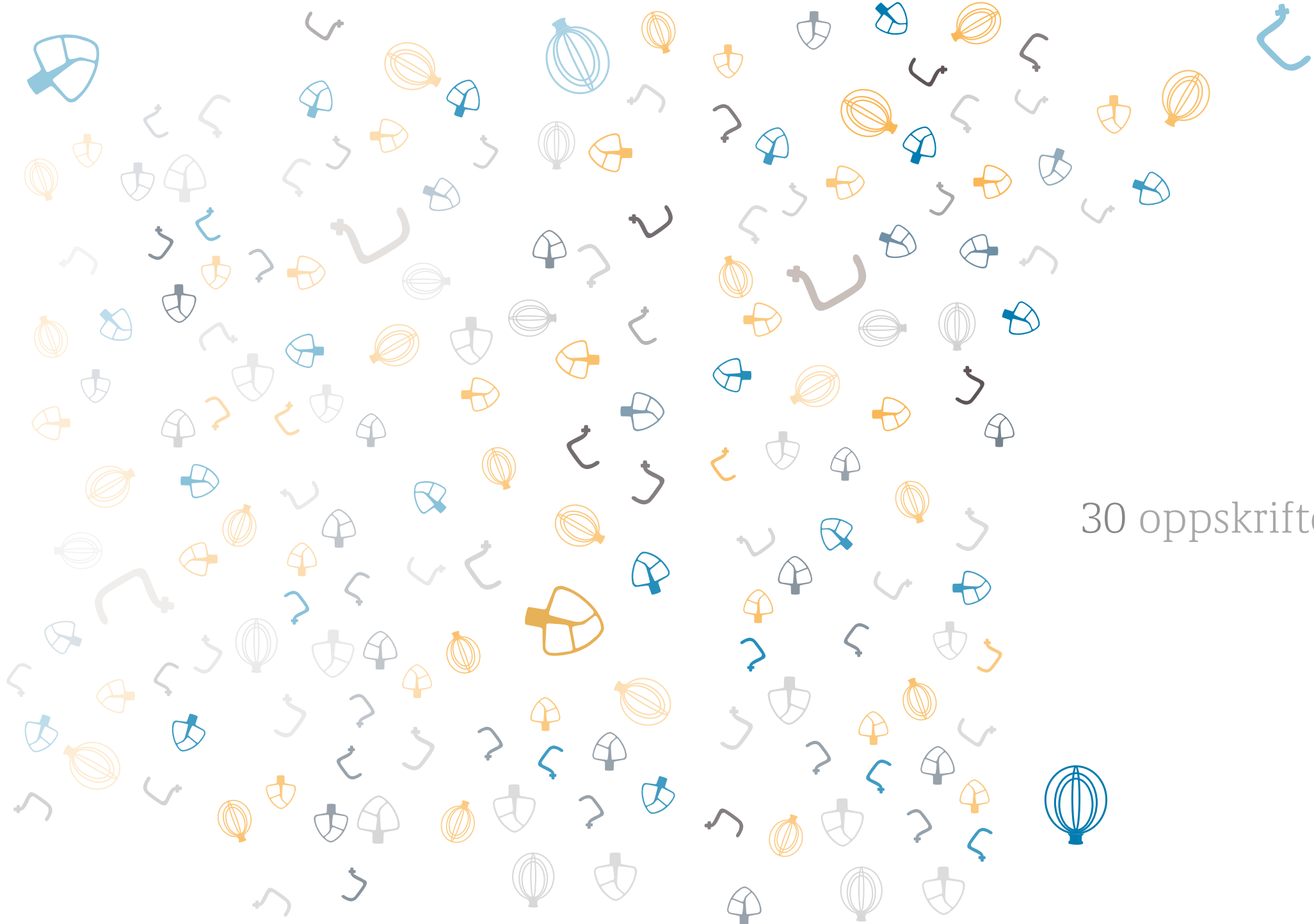


③

FRANGIPANE
150 g romtemperert smør
150 g sukker
2 mellomstore egg
150 g mandler med skall, malt
75 g hvitemel

Ha alle ingrediensene i blandebløll, og bland i minst 2–4 minutter med eggevispen (hastighets 2–4) til blandingen er kremet. Frangipane brukes til å fylle tarteletter, kongekake og mange andre søte bakverk som så stekes. Den kan oppbevares i kjøleskapet i en lufttett beholder i 2–3 uker. Viktig: La den stå i romtemperatur i 30 minutter før bruk.





30 oppskrifter





Bundtkake

LITEN = 16 PORSJONER

RØRE
250 g melk
80 g rosiner
500 g hvetemel
1 pose tørrgjær (7 g)
50 g romtemperert smør
2 store egg
10 g salt

MIDDELS = 16 P.

RØRE
250 g melk
80 g rosiner
500 g hvetemel
1 pose tørrgjær
50 g smør
2 store egg
10 g salt

STOR = 16 PORSJONER

RØRE
250 g melk
80 g rosiner
500 g hvetemel
1 pose tørrgjær
50 g smør
2 store egg
10 g salt

Forvarm ovnen til 220 °C (med varmluft).
Smør en bundtform med mykt smør.
Hevetid: 60–90 minutter, steketid: 20–22 minutter



Ha melk og rosiner i en kasserolle, varm forsiktig og la blandingen hvile i 5 minutter.

Deretter har du alle ingrediensene i blandebløtten og elter deigen i minst 4–5 minutter med eltekroket (hastighet 2–4).

Legg deigen på en lett melet arbeidsflate og elt sammen med hendene i ett minutt. Form deigen til en rull og fordel den jevnt i bundtformen ved å trykke deigen forsiktig ned. Sett den på et skjærebrett av tre, dekk til med et håndkle og la den heve i 60–90 minutter.

Stek bundtkaken i forvarmet ovn i 20–22 minutter. La kaken avkjøles i formen på en stålrisset i fem minutter før du tar den ut av formen og lar den kjøles helt.



Rosmarin- og sesamrundstykker

LITEN = 8 RUNDSTYKKER

DEIG

250 g fint speltmel
250 g crème fraîche
1 middels stort egg
6 g salt
1 ts bakepulver

TOPPING

15 g rosmarinblader,
uten stilk
70 g hele sesamfrø

MIDDELS = 8 RS.

DEIG

250 g fint speltmel
250 g crème fraîche
1 middels stort egg
6 g salt
1 ts bakepulver

TOPPING

15 g rosmarinblader,
uten stilk
70 g sesamfrø

STOR = 16 RUNDSTYKKER

DEIG

500 g fint speltmel
500 g crème fraîche
2 mellomstore egg
12 g salt
2 ts bakepulver

TOPPING

30 g rosmarinblader,
uten stilk
140 g sesamfrø

Forvarm ovnen til 220 °C (varmluftsovn) og stek ved 200 °C (varmluftsovn).
Legg bakepapir på 1–2 brett.
Steketid: 30–35 minutter



Hakk rosmarinerinbladene og ha dem i en liten bolle sammen med sesamfrøene og bland godt.

Ha ingrediensene til deigen i blandeblonden, og elt til en smidig deig med flatvispen (hastighet 2–4). Kjør til ingrediensene er godt blandet.

Bruk en våt skje til å dele deigen i 8 eller 16 deler. Form hver del til en ball (med lett fuktete hender), rull dem deretter i rosmarin-/sesamfrøblandingen og legg dem på det klargjorte stekebrettet. Stek i forvarmet ovn i 30–35 minutter til de er sprø.



Rabarbrakaker

LITEN = 4 KAKER

RØRE

200 g fint speltmel
100 g romtemperert smør
75 g rørsukker
2 mellomstore egg
5 g bakepulver
40 g yoghurt
1 klype maldonsalt

CRUMBLE-BLANDING

100 g fint speltmel
50 g kaldt smør, i terninger
50 g rørsukker

FYLL

100 g rørsukker
500 g rabarbra, hakket i småbiter
1 ss kaldt vann
1/2 ts maismel

MIDDELS = 4 KAKER

RØRE

200 g fint speltmel
100 g smør
75 g rørsukker
2 mellomstore egg
5 g bakepulver
40 g yoghurt
1 klype maldonsalt

CRUMBLE-BLANDING

100 g fint speltmel
50 g kaldt smør
50 g rørsukker

FYLL

100 g rørsukker
500 g rabarbra
1 ss kaldt vann
1/2 ts maismel

STOR = 8 KAKER

RØRE

400 g fint speltmel
200 g smør
150 g rørsukker
4 mellomstore egg
10 g bakepulver
80 g yoghurt
2 klyper havsalt

CRUMBLE-BLANDING

200 g fint speltmel
100 g kaldt smør
100 g rørsukker

FYLL

200 g rørsukker
1 kg rabarbra
2 ss kaldt vann
1 ts hvetemel

Forvarm ovnen til 180 °C (med varmluft).

Smør 4 (L/M) eller 8 (S) små fløyteformede terteformer (diam.13 cm, med løs bunn) og avkjøl.
Steketid: 22–25 minutter



Lag den grunnleggende kakerøren og smuldredeigen etter anvisningene på side 19.

Fordel kakerøren mellom terteformene, og bruk en våt skje til å spre den jevnt ut, flate den i midten og skyve blandingen litt opp på sidene. Sett terteformene på et stekebrett, og avkjøl i fryseren i 15 minutter.

Lag fyllet ved å ha sukkeret i en kasserolle og smelte det uten å røre. Tilsett rabarbra og kok på middels varme i 2–3 minutter. Bland inn maismelet for å tykne blandingen, og la avkjøle.

Fordel rabarbrablandingen jevnt fordelt på de nedkjølte formene. Trykk smuldreblandingen lett sammen med hendene og bruk den til å dekke rabarbrablandingen. Sett formene i en forvarmet ovn, stek i 22–25 minutter og la avkjøle i 20 minutter på en stålrst.



Tomatterte

LITEN = 4 PORSJONER

DEIG

200 g fint speltmel
40 g hasselnøtter, grovmalt
40 g hard ost, revet
30 g myke havregryn
70 g olivenolje
1 stort egg
1/2 ts havsalt, fleur de sel

TOPPING

500 g bifftomater
200 g oliventapenade

GARNITYR

Basilikumblader
1 ss svarte oliven, steinfrie
Salt, fleur de sel
Olivenolje

MIDDELS = 4 PORS.

DEIG

200 g fint speltmel
40 g hasselnøtter
40 g hard ost
30 g havregryn
70 g olivenolje
1 stort egg
1/2 ts havsalt

TOPPING

500 g bifftomater
200 g oliventapenade

GARNITYR

Basilikumblader
1 ss oliven
Salt
Olivenolje

STOR = 8 PORSJONER

DEIG

400 g fint speltmel
80 g hasselnøtter
80 g hard ost
60 g havregryn
140 g olivenolje
2 store egg
1 ts salt

TOPPING

1 kg bifftomater
400 g oliventapenade

GARNITYR

Basilikumblader
2 ss oliven
Salt
Olivenolje

Forvarm ovnen til 190 °C (med varmluft).

Dekk bunnen av en springform (L/M = diameter 23 cm, S = diameter 28 cm) med bakepapir.
Hevetid: 25 minutter, steketid: 22–25 minutter (L/M), 25–28 minutter (S)



Ha ingrediensene til deigen i blandedbollen, og bland til en grov, smuldrete deig med flatvispen (hastighet 2–4). Ha deigen i formen og spre den jevnt ut, først med hendene og deretter med baksiden av en skje, ved å trykke lett. Sett formen i kjøleskapet i 10 minutter, og stek den deretter i forvarmet ovn. La den avkjøle på en stålrist i 15 minutter.

Vask tomatene, tørk dem og del dem i jevne, middels store skiver.

Sett formen på en skjærefjøl av tre, dekk til bunnen jevnt med oliventapenaden, og legg deretter tomatskivene oppå. Pynt med basilikumblader og svarte oliven, og krydre med litt salt og olivenolje.



Ostekake

LITEN = 6–8 PORSJONER

BUNN

100 g kjeks (smuldret)
50 g smeltet smør

FYLL

3 plater gelatin
300 g kremost
40 g sukker
200 g jordbærpuré
100 g kremfløte

GARNITYR

Blandede bær
Spiselige blomster

MIDDELS = 8–12 POR.

BUNN

200 g kjeks (smuldret)
100 g smeltet smør

FYLL

6 plater gelatin
600 g kremost
80 g sukker
400 g jordbær
200 g fløte

GARNITYR

Blandede bær
Spiselige blomster

STOR = 8–12 PORSJONER

BUNN

200 g kjeks (smuldret)
100 g smeltet smør

FYLL

6 plater gelatin
600 g kremost
80 g sukker
400 g jordbær
200 g fløte

GARNITYR

Blandede bær
Spiselige blomster

Dekk bunnen og sidene av en springform
(L = diameter 18–20 cm, M/S = diameter 23 cm) med bakepapir.



Bland de knuste kjeksene med smøret, og trykk blandingen ned i formen. Bløt gelatinen i kaldt vann.

Ha kremosten og sukkeret i blandebløt, og bland i minst 2 minutter med eggevispen, til du får en kremet konsistens (hastighet 2–6). Bland inn jordbærpuréen ved hastighet 2.

Klem ut overflødig vann fra gelatinen, løs opp i 2 ss varmt (men ikke kokende) vann og rør inn i blandingen. Tilsett kremen og bland til alle ingrediensene er godt blandet.

Ha blandingen i formen og la den kjøle i kjøleskapet over natten. Ta den ut av formen og pynt med bær og blomster.



Ost-og-skinke-brød

LITEN = 1 LITE BRØD

250 g finbakstmel
40 g revet
Emmental-ost
30 g skinke, i terninger
5 g salt
1/2 pose tørrgjær (4 g)
1 klype fennikelfrø
175 g lunkent vann

MIDDELS = 1 BRØD

500 g hvetemel
80 g revet
Emmental-ost
60 g skinke
10 g salt
1 pose gjær (7 g)
1/2 ts fennikelfrø
350 g vann

STOR = 1 BRØD

500 g hvetemel
80 g revet
Emmental-ost
60 g skinke
10 g salt
1 pose gjær (7 g)
1/2 ts fennikelfrø
350 g vann

Forvarm ovnen til 230 °C (med varmluft).

Dekk et stekebrett med bakepapir.

Hevetid: 65 minutter

Steketid: 20–23 minutter (L), 25–30 minutter (M/S)



Ha alle ingrediensene i blandeollen, elt i minst 4–5 minutter med eltekroken (hastighet 2–4). Dekk til deigen og la den heve i 20 minutter.

Ha deretter deigen på en melet arbeidsflate og brett den øverste enden av deigen inn mot midten. Gjenta med enden nederst og på sidene. Dette gjør deigen mer elastisk.

Form deigen til en ca. 30 cm lang rull, legg den på stekebrettet med skjøten ned, og bruk en deigskrape eller kniv til å dele deigen i midten fra topp til bunn, start ca. 4–5 cm fra toppen og stans samme avstand fra bunnen, slik at brødet ikke deles opp. Dryss litt mel på deigremene, og brett dem over hverandre for å skape en vridd effekt. Dekk til deigen med et kjøkkenhåndkle, og la den heve i 45 minutter på et varmt sted.

Stek brødet i forvarmet ovn til skorpen er gyllenbrun. La det avkjøle på en strålrisset. Dette brødet er også godt egnet til risting.

Eple- og pæreterte

LITEN = 8 PORSJONER

BUNN

200 g fint speltmel
100 g mykt smør
75 g rørsukker
40 g yoghurt
2 store egg
5 g bakepulver
1 klype maldonsalt

FYLL

4–5 epler
1 pære
Melis til strø

MIDDELS = 8 PORS.

BUNN

200 g fint speltmel
100 g mykt smør
75 g rørsukker
40 g yoghurt
2 store egg
5 g bakepulver
1 klype maldonsalt

FYLL

4–5 epler
1 pære
Melis

STOR = 16 PORSJONER

BUNN

400 g fint speltmel
200 g mykt smør
150 g rørsukker
80 g yoghurt
4 store egg
10 g bakepulver
2 klyper havsalt

TOPPING

9–10 epler
1 eller 2 pærer
Melis

Forvarm ovnen til 200 °C (med varmluft).

Legg bakepair i en springform (L/M = diameter 30 cm) eller på et stekebrett (S).

Steketid: 32–35 minutter (L/M), 45–50 minutter (S)



Lag en grunnleggende kakerøre ved å følge anvisningene på side 19.

Dypp en slikkepott eller baksiden av en skje i kaldt vann, og bruk den til å spre kakerøren jevnt ut på bakepapiret.

Skrell eplene, del dem i fire og fjern kjernehusene, før du skjærer hver del inn i tynne og like kanter. Legg eplekakene på bunnen i et sirkelmønster, fra ytterst til innerst. La det være plass til pæren i midten.

Ta bort cirka en tredel nederst på pæren. Fjern halvparten av skallet fra den resterende delen av pæren, slik at du oppnår en stripet effekt. Fjern kjernehuset fra pæren. Legg pæren i kakerøren.

Dekk resten av plassen med epleskiver. Sett kaken i forvarmet ovn og stek den til den er ferdig. Ta den ut av ovnen og sett ovnen på grillmodus (middels varme). Strø kaken med melis og sett den tilbake i ovnen. La kaken karamellisere i 3–5 minutter, men følg nøye med så den ikke svir.



Jordbærtarteletter

LITEN = 6 TARTELETTER

MØRDEIG
 300 g hvetemel
 1 klype natron
 1 ts bakepulver
 1 klype salt
 125 g kaldt smør, i terninger
 110 g sukker
 1 stort egg
 1–2 ss kaldt vann

FYLL
 250 g kald mascarponeost
 250 g kald kremfløte
 (fettinnhold 32–35 %)
 30 g sukker
 1 klype vaniljepaste
 30–40 jordbær

MIDDELS = 6 TART.

MØRDEIG
 300 g hvetemel
 1 klype natron
 1 ts bakepulver
 1 klype salt
 125 g kaldt smør
 110 g sukker
 1 stort egg
 1–2 ss vann

FYLL
 250 g mascarponeost
 250 g kremfløte
 (fettinnhold 32–35 %)
 30 g sukker
 1 klype vaniljepaste
 30–40 jordbær

STOR = 12 TARTELETTER

MØRDEIG
 600 g hvetemel
 2 klyper natriumhydrogenkarbonat
 2 ts bakepulver
 2 klyper salt
 250 g kaldt smør
 220 g sukker
 2 store egg
 2–4 ss vann

FYLL
 500 g mascarponeost
 500 g kremfløte
 (fettinnhold 32–35 %)
 60 g sukker
 2 klyper vaniljepaste
 60–80 jordbær

Forvarm ovnen til 180 °C (vanlig ovn).

Smør 6 (L/M) eller 12 (S) små fløyteformede terteformer (20 x 8 cm, med løs bunn).

Hevetid: 160–165 minutter, steketid: 20–22 minutter



Lag mørdeigen ved å følge anvisningene på side 19.

Del mørdeigen i biter, legg dem i blandebløtten, vent 10–15 minutter og elt deretter deigen igjen med flatvispen. Form deigen til en rull, del den i 6 eller 12 deler, kjevle ut til et tynt lag mellom to stykker plastfolie og bruk den til å dekke formen. Stikk deigen med en gaffel. Avkjøl formen i kjøleskapet i 30 minutter, og stek den i forvarmet ovn. La formene avkjøle på en stållrist.

Ha alle ingrediensene til fyllet, unntatt frukten, i blandebløtten, og bland med eggepisk. Start på hastighet 2 og øk gradvis til hastighet 6–8. Fyllet skal ha en fast, men kremaktig konsistens.

Ha fyllet i en engangssprøytepose, klipp av spissen og sprøyt små topper med fyll på tartelettene. Pynt med jordbær.



Mandelboller

LITEN = 6 BOLLER

DEIG
300 g fint speltmel
75 g sukker
1/2 pose tørrgjær (4 g)
50 g mykt smør
140 g lunken melk
1 middels stort egg
4 g salt

FYLL
Frangipane
(Halver mengden som er angitt i oppskriften)

MIDDELS = 12 BOLLER

DEIG
600 g fint speltmel
150 g sukker
1 pose tørrgjær
100 g mykt smør
280 g melk
2 mellomstore egg
8 g salt

FYLL
Frangipane

STOR = 12 BOLLER

DEIG
600 g fint speltmel
150 g sukker
1 pose tørrgjær
100 g mykt smør
280 g melk
2 mellomstore egg
8 g salt

FYLL
Frangipane

Forvarm ovnen til 220 °C (varmluftsovn) og stek ved 200 °C (varmluftsovn).

Legg bakepapir på 1–2 brett.

Visp 1 eggeplomme med litt kremfløte.

Hevetid: 130–160 minutter, steketid: 20–22 minutter



Lag en søt brøddeig ved å følge instruksjonene på side 17, og lag frangipanen etter anvisningene på side 23.

Legg den søte deigen på et lett melet arbeidsbenk, og bruk hendene til å forme til en firkant. Fold den øverste enden av deigen inn mot midten, og gjenta med enden nederst og på sidene. Kjevl ut til en firkant på ca. 70 x 45 cm.

Spre frangipanen jevnt over deigen, og rull deretter deigen sammen. Start fra langsiden. Del rullen i 6 eller 12 biter i samme størrelse, og trykk midt på hver av dem med en treskje for å presse litt av frangipanen ut på sidene.

Plasser bollene på stekebrettene, dekk til og la dem heve i 1,5–2 timer. Pensle deretter bollene med eggeplommen. Stek ett brett om gangen slik at bollene stekes jevnt. La mandelbollene avkjøle på en stålrisk.



Chouquettes

LITEN = 40 CHOUQUETTER

CHOUX-BAKVERK

250 g vann
60 g smør
50 g sukker
1 klype salt
125 g finbakstmel,
siktet
3 mellomstore egg

GARNITYR
Perlesukker

MIDDELS = 40 CHOU.

CHOUX-BAKVERK

250 g vann
60 g smør
50 g sukker
1 klype salt
125 g hvetemel,
siktet
3 mellomstore egg

GARNITYR
Perlesukker

STOR = 80 CHOUQUETTER

CHOUX-BAKVERK

500 g vann
120 g smør
100 g sukker
2 klyper salt
250 g hvetemel,
siktet
6 mellomstore egg

GARNITYR
Perlesukker

Forvarm ovnen til 190 °C (vanlig ovn).
Smør 1 eller 2 stekebrett jevnt med litt olje, eller lag dekk med bakepapir.
Steketid: 25–28 minutter



Lag choux-røren ved å følge anvisningene på side 21.

Ha røren i en engangssprøytepose, klipp av tuppen og sprøyt topper på størrelse med kirsebær på stekebrettene, slik at de har plass til å heve.

Dryss perlesukker over chouquettene og stek i forvarmet ovn i 25–28 minutter. Ikke å åpne ovnsdøren mens chouquettes steker, da det kan gjøre at de faller sammen. Når de er ferdig, må de avkjøles på en stållist.

Oppbevar eventuelle gjenværende chouquettes fritt, ikke i formene, da det kan gjøre at de mister sprøheten.



Kanelmultringer

LITEN = 12 SMULTRINGER

DEIG
280 g fint speltmel
4 g tørrgjær
50 g sukker
1 middels stort egg
180 g lunken melk
1 klype maldonsalt
20 g vegetabilsk olje

TOPPING
80 g sukker
1 ss kanel

MIDDELS = 12 S.

DEIG
280 g fint speltmel
4 g tørrgjær
50 g sukker
1 middels stort egg
180 g melk
1 klype maldonsalt
20 g vegetabilsk olje

TOPPING
80 g sukker
1 ss kanel

STOR = 24 SMULTRINGER

DEIG
560 g fint speltmel
7 g tørrgjær
100 g sukker
2 mellomstore egg
360 g melk
2 klyper havsalt
40 g vegetabilsk olje

TOPPING
160 g sukker
2 ss kanel

Varm opp 2–3 liter olje til 180 °C i en dyp kasserolle med høye kanter.
Hevetid: 85–100 minutter



Ha alle ingrediensene i blandebollen, kna i minst 4–5 minutter med eltekroken (hastighet 2–4). Dekk til deigen og la den heve i 40 minutter.

Legg deigen på et melet arbeidsflate, og bruk hendene til å forme til en firkant. Brett den øverste kanten av deigen til midten, og gjenta deretter med kantene nederst og på sidene. Da blir deigen mer elastisk. Deigen vil forbli litt klissete.

Form deigen til en rull og del den i 12 eller 24 deler, rull den i baller med melete hender og legg dem på arbeidsflaten. Dekk til med et håndkle og la heve i 45–60 minutter.

Stek noen få deigkuler om gangen i den oppvarmede oljen til de er gyllenbrun. Bland sukker og kanel, og rull de stekte smultringene i blandingen.



Valmuefrøstjerner

LITEN = 6 STJERNER

DEIG

135 g grovt speltmel
125 g fint speltmel
3–4 g tørrgjær
50 g honning av høy kvalitet
165 g lunkent vann
6 g salt

GARNITYR

1–2 ss valmuefrø

MIDDELS = 12 S.

DEIG

270 g fullkornsmel
250 g fint speltmel
1 pose gjær (7 g)
100 g honning
330 g vann
12 g salt

GARNITYR

2–3 ss valmuefrø

STOR = 12 STJERNER

DEIG

270 g fullkornsmel
250 g fint speltmel
1 pose gjær (7 g)
100 g honning
330 g vann
12 g salt

GARNITYR

2–3 ss valmuefrø

Forvarm ovnen til 220 °C (med varmluft).
Dekk stekebrettene med bakepapir.
Hevetid : 65–80 minutter, steketid: 12–14 minutter



Lag en fullkornsbrøddeig ved å følge anvisningene på side 17.

Ha litt mel på kjøkkenbenken og begynn å forme deigen med hendene til en firkant. Fold den øverste enden av deigen inn mot midten, og gjenta med enden nederst og på sidene. Deretter former du den til en ball og deler den inn i 6 eller 12 like deler. Form deigbitene i kuler og la dem hvile i 10 minutter, og trykk dem deretter ut i sirkler med en diameter på ca. 7 cm.

Dekk toppen av kulene med valmuefrø ved først å fukte dem i vann og deretter dyppe dem i valmuefrøene. Skjær tre kryssende kutt gjennom midten av deigen slik at det dannes en stjerne, uten å skjære helt ut til kanten. Da får du seks trekanter som peker mot midten. Bruk fingrene til å ta hver trekant og skyve dem opp og ut nedenfra, over utsiden av sirkelen. Utsiden (sirkelen) er nå innsiden (hullet). Legg stjernene på stekebrettene, dekk til og la dem heve i 45–60 minutter.

Stek ett brett om gangen i forvarmet ovn i 12–14 minutter til stjernene er gyllenbrune.



Éclairs au craquelin

Tidkrevende, men verdt innsatsen!

LITEN = 12 ÉCLAIRS

CHOUX-BAKVERK

250 g vann
60 g smør
50 g sukker
1 klype salt
125 g hvetemel,
siktet
3 mellomstore egg

Craquelin-bakverk

Crème légère

GARNITYR

Bringebær

MIDDELS = 12 ÉCLAIRS

CHOUX-BAKVERK

250 g vann
60 g smør
50 g sukker
1 klype salt
125 g hvetemel,
siktet
3 mellomstore egg

Craquelin-bakverk

Crème légère

GARNITYR

Bringebær

STOR = 24 ÉCLAIRS

CHOUX-BAKVERK

500 g vann
120 g smør
100 g sukker
2 klyper salt
250 g hvetemel,
siktet
6 mellomstore egg

Dobbelt så stor oppskrift som:

Craquelin-bakverk

Crème légère

GARNITYR

Bringebær

Forvarm ovnen til 200 °C (vanlig ovn).

Smør 1 eller 2 stekebrett jevnt med litt olje, eller lag dekk med bakepapir.
Hevetid: 30 minutter, steketid: 28–30 minutter



Lag choux-bakverk og craquelin-bakverk ved å følge anvisningene på side 21.
Lag crème légère ved å følge anvisningene på side 23.

Ha choux-deigen i en engangssprøytepose, klipp av tuppen og sprøyt 10 eller 11 cm lange deigstriper på stekebrettene, slik at de har plass til å heve. Form craquelindeigen i like store lengder og legg dem øverst. Den gjenværende craquelindeigen kan fryses til senere bruk.

Stek i 28–30 minutter (ett stekebrett om gangen). Ikke å åpne ovnsdøren mens éclairene steker, da det kan gjøre at de faller sammen. Når de er ferdig, må de avkjøles på en stålrisk. Del éclairene i to på langs. Når du skal fylle éclairene, må du klippe av tuppen på en sprøytepose og sette inn en sprøytetupp, ha crème légère i sprøyteposen og sprøyte i midten av éclairene. Pynt med bringebær.



Løkpai

LITEN = 12 PORSJONER

DEIG
500 g finbakstmel
eller fint speltmel
1 pose tørrgjær (7 g)
320 g lunkent vann
12 g havsalt

TOPPING
1,1 kg løk
100 g smør
230 g fløte
2 store egg
salt, pepper,
muskat

MIDDELS = 12 PORS.

DEIG
500 g hvetemel
eller fint speltmel
1 pose tørrgjær
320 g vann
12 g salt

TOPPING
1,1 kg løk
100 g smør
230 g fløte
2 store egg
salt, pepper,
muskat

STOR = 12 PORSJONER

DEIG
500 g hvetemel
eller fint speltmel
1 pose tørrgjær
320 g vann
12 g salt

TOPPING
1,1 kg løk
100 g smør
230 g fløte
2 store egg
salt, pepper,
muskat

Forvarm ovnen til 220 °C (med varmluft).
Dekk et stekebrett med bakepapir.
Hevetid: 20 minutter, steketid: 20–22 minutter



Lag en grunnleggende hvit brøddeig ved å følge anvisningene på side 15.

Mens deigen hever, skreller du løken og skjærer den i ringer. Smelt smøret i en panne, tilsett løken og sauter den på middels varme i 10–12 minutter, krydre med salt og pepper. Bland i fløten med eggene, krydre med salt, pepper og muskatnøtt og bland på nytt.

Kjevle ut brøddeigen, helst rett på bakepapiret, til den er av samme størrelse som stekebrettet. Legg den deretter på stekebrettet. Brett kantene litt opp på alle sider. Spre løken jevnt over deigen, hell over fløteblandingen slik at den dekker løken, og stek løkterten i forvarmet ovn i 20–22 minutter.

Løkterten er best varm.

Sjokolade- og pæremuffins



LITEN = 6 MUFFINS

RØRE

100 g hvetemel
25 g kakaopulver
60 g melis
55 g romtemperert smør
20 g olivenolje
50 g mørk sjokolade
(70 % kakao), delt i små biter
1/2 ts natron
1/2 ts bakepulver
75 g melk
1 middels stort egg

FYLL

1 pære (ikke for moden)

MIDDELS = 12 M.

RØRE

200 g hvetemel
50 g kakaopulver
120 g melis
110 g smør
40 g olivenolje
100 g mørk sjokolade,
delt i små biter
1 ts natron
1 ts bakepulver
150 g melk
2 mellomstore egg

FYLL

2 pærer

STOR = 12 MUFFINS

RØRE

200 g hvetemel
50 g kakaopulver
120 g melis
110 g smør
40 g olivenolje
100 g mørk sjokolade (70 %),
delt i små biter
1 ts natron
1 ts bakepulver
150 g melk
2 mellomstore egg

FYLL

2 pærer (ikke for modne)

Forvarm ovnen til 180 °C (vanlig ovn).
1 KitchenAid muffinsbrett (ikke smurt).
Steketid: 20 minutter



Del pærene i to og ta ut kjernehusene, og skjære hver halvdel i tre deler.

Ha muffinsingrediensene i blandeollen, og kna til en kremet røre ved hjelp av eggevispen (hastighet 2–4). Kjør til ingrediensene er godt blandet.

Fordel blandingen jevnt mellom muffinsformene og legg en pæreskive på hver.

Stek muffinsene i forvarmet ovn i 20 minutter. La muffinsene avkjøles i 10 minutter før du tar dem ut av brettet.



Fylte søte boller

LITEN = 6 BOLLER

DEIG
 10 g fersk gjær
 125 g lunken melk
 300 g hvetemel
 30 g sukker
 5 g salt
 1 middels stort egg
 70 g romtemperert smør

FYLL
 200 g plommepuré
 70 g melk, romtemperatur
 (til pensling)

MIDDELS = 6 BOLLER

DEIG
 10 g fersk gjær
 125 g lunken melk
 300 g hvetemel
 30 g sukker
 5 g salt
 1 middels stort egg
 70 g smør

FYLL
 200 g plommepuré
 70 g lunken melk
 (til pensling)

STOR = 12 BOLLER

DEIG
 20 g fersk gjær
 250 g lunken melk
 600 g hvetemel
 60 g sukker
 10 g salt
 2 mellomstore egg
 140 g smør

FYLL
 400 g plommepuré
 140 g lunken melk
 (til pensling)

Forvarm ovnen til 200 °C (med varmluft).
 Smør en ildfast form eller støpejernform.
 Hevetid: 115 minutter, steketid: 23–25 minutter



Smuldre gjæren i et glass med skrulokk, tilsett lunken melk, skru på lokket, rist godt og la blandingen hvile i 10 minutter.

Ha resten av ingrediensene og gjærblendingen i blandeollen og bland i minst 4–5 minutter (hastighet 2–4) til en fin, smidig deig. Dekk til deigen og la den heve i 60 minutter.

Legg deigen på et melet underlag, form til en firkant og brett toppen ned til midten og bunnen opp til midten, og brett deretter sidene inn i midten. Form deigen til en rull og del den i 6 eller 12 deler, og bruk deretter fingrene til å forme deigdelene til flate sirkler med en diameter på 9–10 cm. Legg en skje plommepuré i midten av hver sirkel, forsegle sirkelkantene rundt den og legg dem i den klargjorte skålen med skjøten vendt ned.

La deigen heve i 45 minutter, pensle med melk og stek i forvarmet ovn i 23–25 minutter.

Italienske pølsepiroger

LITEN = 24 PIROGER

DEIG
300 g finbakstmel
130 g crème fraîche
80 g kaldt smør, i terninger
1 middels stort egg
1/2 ts bakepulver
1/2 ts salt

FYLL
Ca. 500 g italiensk pølse,
uten skinn

TIL PENSLING
1 pisket eggeplomme
1 eggehvite

MIDDELS = 24 PIR.

DEIG
300 g hvetemel
130 g crème fraîche
80 g kaldt smør
1 middels stort egg
1/2 ts bakepulver
1/2 ts salt

FYLL
Ca. 500 g italiensk
pølse, uten skinn

TIL PENSLING
1 pisket eggeplomme
1 eggehvite

STOR = 48 PIROGER

DEIG
600 g hvetemel
260 g crème fraîche
160 g kaldt smør, i terninger
2 mellomstore egg
1 ts bakepulver
1 ts salt

FYLL
Ca. 1 kg italiensk pølse,
uten skinn

TIL PENSLING
2 piskede eggeplommer
1 eggehvite

Forvarm ovnen til 200 °C (med varmluft).
1 runde kakeformer (diameter 10 cm).
Hevetid: 15 minutter, steketid: 22–25 minutter



Ha ingrediensene til bakverket i blandebløt, og bruk flatvispen til å blande dem til deig (hastighet 2–4).

Kjevle deigen ut til et tynt lag på et melet arbeidsunderlag. Bruk kakeformen til å kutte ut rundinger av deigen, samle sammen deigrestene og kjevle ut igjen. Gjenta til all deigen er brukt opp.

Del den italienske pølsen i 24 eller 48 deler, legg hver del i midten av en deigrunding og pensle forsiktig rundt kanten av hver halvsirkel med eggeplomme. Brett rundingene sammen slik at de danner halvsirkler, og trykk deretter på kantene med en gaffel. Fordel pirogene på stekebrett, pensle lett med eggehvite og la hvile i ca. 15 minutter.

Stek i forvarmet ovn i 22–25 minutter.





Smørbrød til risting

LITEN = 1 BRØD

DEIG
500 g finbakstmel
eller fint speltmel
1 pose tørrgjær (7 g)
250 g lunken vann
70 g lunken melk
12 g salt

GARNITYR
35 g mel
40 g vann

MIDDELS = 1 BRØD

DEIG
500 g hvetemel
eller fint speltmel
1 pose tørrgjær
250 g varmt vann
70 g lunken melk
12 g salt

GARNITYR
35 g mel
40 g vann

STOR = 1 BRØD

DEIG
500 g hvetemel
eller fint speltmel
1 pose tørrgjær
250 g varmt vann
70 g lunken melk
12 g salt

GARNITYR
35 g mel
40 g vann

Forvarm ovnen til 230 °C (med varmluft).
Dekk en brødform (30 x 10 cm) med bakepapir.
Hevetid: 80 minutter, steketid: 22–25 minutter



Lag deigen ved å følge anvisningene på side 15.

Form deigen til en rull og legg den i brødformen, dekk den med et håndkle og la den heve i 60 minutter på et skjærebrett av tre.

Dekorer brødet ved å blande melet med vannet, legge blandingen i en liten sprøytepose (papir eller plast) og lage et mønster på deigen.

Stek brødet i forvarmet ovn i 22–25 minutter, ta det ut av formen (sammen med bakepapiret) og la det avkjøles på en rist.

Fullkornsspelt/rugbrød

LITEN = 1 LITE BRØD

DEIG

11 g fersk gjær
150 g lunkent vann
165 g fint speltmel
50 g grovt rugmel
6 g salt
25 g solsikkefrø
25 g hakkede valnøtter
25 g linfrø
1 ss gylden sirup eller
kokossirup

MIDDELS = 1 BRØD

DEIG

22 g fersk gjær
300 g vann
330 g fint speltmel
100 g grovt rugmel
12 g salt
50 g solsikkefrø
50 g valnøtter
50 g linfrø
2 ss gylden sirup eller
kokossirup

STOR = 1 BRØD

DEIG

22 g fersk gjær
300 g vann
330 g fint speltmel
100 g grovt rugmel
12 g salt
50 g solsikkefrø
50 g valnøtter
50 g linfrø
2 ss gylden sirup eller
kokossirup

Forvarm ovnen til 230 °C (med varmluft).
Dekk en brødform (30 x 10 cm) med bakepapir.
Hvetid: 55–70 minutter, steketid: 20–22 minutter (L), 25–27 minutter (M/S)



Lag deigen ved å følge anvisningene på side 17.

Ha litt mel på kjøkkenbenken og begynn å forme deigen med hendene til en firkant. Brett den øverste kanten av deigen til midten, og gjenta deretter med kantene nederst og på sidene. Da blir deigen mer elastisk.

Form deigen til en rull og legg den i en ferdig brødform, dekk til med et håndkle la den heve i 45–60 minutter på et varmt sted.

Stek brødet i forvarmet ovn i 10 minutter, reduser deretter temperaturen til 200 °C og stek i ytterligere 12 (L) eller 15–17 (M/S) minutter.



Pizza Susann'

LITEN = 4 PORSJONER

DEIG

250 g finbakstmel
eller fint speltmel
3–4 g tørrgjær
140 g lunkent vann
20 g olivenolje
6 g salt

SAUS

150 g tomatpuré
40 g olivenolje
2 klyper salt
1 klype chiliflak
1/2 ss tørket italienske
eller franske urter

TOPPING

60 g revet Gruyère-ost
60 g italiensk hard ost, revet
125 g mozzarellaost,
delt i små biter
Basilikumblader

MIDDELS = 4 PORS.

DEIG

250 g vanlig mel eller
hvitt speltmel
3–4 g tørrgjær
140 g vann
20 g olivenolje
6 g salt

SAUS

150 g tomatpuré
40 g olivenolje
2 klyper salt
1 klype chiliflak
1/2 ss tørket italienske
eller franske urter

TOPPING

60 g Gruyère-ost
60 g hard ost
125 g mozzarellaost
skjær i biter
Basilikumblader

STOR = 8 PORSJONER

DEIG

500 g vanlig mel eller
hvitt speltmel
6–8 g tørrgjær
280 g vann
40 g olivenolje
12 g salt

SAUS

300 g tomatpuré
80 g olivenolje
4 klyper salt
2 klyper chiliflak
1 ss tørket italiensk
eller franske urter

TOPPING

120 g revet Gruyère-ost
120 g hard ost
250 g mozzarellaost
skjær i biter
Basilikumblader

Forvarm ovnen til 250 °C (varmluftsovn) i minst 30 minutter.

Legg en rund stekeform (L/M = diameter 30 cm) eller et stort stekebrett (S) med bakepapir.

Hevetid: 50 minutter, steketid: 8–10 minutter (L/M), 14–16 minutter (S)



Lag middelhavsbrøddeigen ved å følge anvisningene på side 15. Bland sammen alle ingrediensene til sausen.

Form deigen til en ball på en lett melet arbeidsflate, dekk til med et håndkle og la den heve i 30 minutter. Rull deigen ut i ønsket form, legg den i stekeformen eller på stekebrettet, og trykk jevnt ned med fingrene.

Spre sausen på deigen, dryss den revne osten og mozzarellabitene jevnt over pizzaen og stek den i forvarmet ovn. Server pyntet med basilikumblader.



Olivenbrød

LITEN = 1 BRØD

DEIG
500 g finbakstmel
eller fint speltmel
1 pose tørrgjær (7 g)
320 g lunkent vann
12 g salt

FYLL
1/2 ts tørket italienske
eller franske urter
80 g svarte oliven
(steinfrie og
uten lake/olje)

MIDDELS = 1 BRØD

DEIG
500 g hvetemel
eller fint speltmel
1 pose tørrgjær
320 g varmt vann
12 g salt

FYLL
1/2 ts tørket italienske
eller franske urter
80 g svarte oliven
(steinfrie og
uten lake/olje)

STOR = 1 BRØD

DEIG
500 g hvetemel
eller fint speltmel
1 pose tørrgjær
320 g varmt vann
12 g salt

FYLL
1/2 ts tørket italienske
eller franske urter
80 g svarte oliven
(steinfrie og
uten lake/olje)

Forvarm ovnen til 240 °C (med varmluft).
Dekk et stekebrett med bakepapir.
Hevetid: 70 minutter, steketid: 20–22 minutter



Lag deigen ved å følge anvisningene på side 15. Tilsett urter og oliven i deigen når den er ferdig.

Form deigen til en ca. 30 cm lang og legg den på stekebrettet med sømmen vendt ned. Dekk til deigen med et håndkle og la den heve i 60 minutter.

Stek brødet i den forvarme ovnen i 20–22 minutter, og avkjøl det på en stålrisk.



«Søndagsbrød»

LITEN = 1 BRØD

DEIG
10 g fersk gjær
125 g lunken melk
300 g hvetemel
30 g sukker
5 g salt
1 middels stort egg
70 g romtemperert smør

MIDDELS = 1 BRØD

DEIG
10 g fersk gjær
125 g lunken melk
300 g hvetemel
30 g sukker
5 g salt
1 middels stort egg
70 g smør

STOR = 1 STORT BRØD

DEIG
20 g fersk gjær
250 g lunken melk
600 g hvetemel
60 g sukker
10 g salt
2 mellomstore egg
140 g smør

Forvarm ovnen til 200 °C (med varmluft).
Dekk et stekebrett med bakepapir.
Hevetid: 115 minutter, steketid: 22–25 minutter



Smuldre gjæren i et glass med skrulokk, tilsett lunken melk, skru på lokket, rist godt og la blandingen hvile i 10 minutter.

Ha resten av ingrediensene og gjærblendingen i blandeblonden og bland i minst 4–5 minutter (hastighet 2–4) til en fin, smidig deig. Dekk til deigen og la den heve i 1 time.

Legg deigen på et melet underlag, form til en firkant og brett toppen ned til midten og bunnen opp til midten, og brett deretter sidene inn i midten. Form deigen til en rull som er 30–35 cm lang, legg den på et stekebrett, dekk til og la den heve i 45 minutter.

Stekes i forvarmet ovn i 22–25 minutter.



Tomatbrød

LITEN = 1 BRØD

DEIG

500 g finbakstmel
eller fint speltmel
1 pose tørrgjær (7 g)
280 g lun kent vann
40 g olivenolje
12 g salt

FYLL

150 g tomatpuré
40 g olivenolje
2 klyper salt
1 klype chiliflak
1/2 ss tørket italienske
eller franske urter

MIDDELS = 1 BRØD

DEIG

500 g hvetemel
eller fint speltmel
1 pose tørrgjær (7 g)
280 g lun kent vann
40 g olivenolje
12 g salt

FYLL

150 g tomatpuré
40 g olivenolje
2 klyper salt
1 klype chiliflak
1/2 ss tørket italienske
eller franske urter

STOR = 1 BRØD

DEIG

500 g hvetemel
eller fint speltmel
1 pose tørrgjær (7 g)
280 g lun kent vann
40 g olivenolje
12 g salt

FYLL

150 g tomatpuré
40 g olivenolje
2 klyper salt
1 klype chiliflak
1/2 ss tørket italienske
eller franske urter

Forvarm ovnen til 240 °C (med varmluft).

Legg en rund bakeform (diameter 23 cm, høyde 5 cm) med bakepapir.

Hevetid: 80 minutter, steketid: 22–25 minutter



Lag middelhavsbrøddeigen ved å følge anvisningene på side 15. Bland sammen alle ingrediensene til fyllet.

Kjevle deigen ut på en melet arbeidsflate til en firkant (50 x 40 cm). Spre fyllet jevnt utover med en slikkepott.

Rull deigen opp i som et sneglehus, start fra langsiden, og legg den i stekeformen. Legg formen på et skjærebrett i tre, dekk til med et håndkle og la den heve i 60 minutter.

Stek brødet i den forvarmede ovnen i 22–25 minutter, ta den ut av formen (sammen med bakepapiret) og la den avkjøles på en stålrist.



Tapasbrød

LITEN = 1 BRØD

DEIG
500 g finbakstmel
eller fint speltmel
1 pose tørrgjær (7 g)
320 g lunkent vann
12 g salt

PLUSS:
40 g olivenolje
1 ss tørket merian
eller andre urter

TOPPING
15 g olivenolje
1–2 klyper salt

MIDDELS = 1 BRØD

DEIG
500 g hvetemel
eller fint speltmel
1 pose tørrgjær (7 g)
320 g varmt vann
12 g salt

PLUSS:
40 g olivenolje
1 ss tørket merian
eller andre urter

TOPPING
15 g olivenolje
1–2 klyper salt

STOR = 1 BRØD

DEIG
500 g hvetemel
eller fint speltmel
1 pose tørrgjær (7 g)
320 g lunkent vann
12 g salt

PLUSS:
40 g olivenolje
1 ss tørket merian
eller andre urter

TOPPING
15 g olivenolje
1–2 klyper salt

Forvarm ovnen til 240 °C (med varmluft).
Legg en rund bakeform (diameter 23 cm, høyde 5 cm) med bakepapir.
Hevetid: 80 minutter, steketid: 18–20 minutter



Lag den grunnleggende brøddeigen som beskrevet på side 15, og bland de ekstra ingrediensene i deigen.

Form deigen til en ball, plasser den i stekeformen og trykk den flat med hendene. Legg den på et skjærebrett av tre og dekk den med et håndkle. La deigen hvile i 60 minutter.

Bruk fingrene til å lage groper over hele deigen, dryss over olivenolje og dryss over havsalt. Stekes i forvarmet ovn i 18–20 minutter. Ta deretter brødet ut av formen (sammen med bakepapiret) og la det avkjøles på en stålrst.



Ostekjeks

LITEN = 12 KJEKS

DEIG
150 g fint speltmel
125 g kaldt smør, i terninger
45 g revet
Italiensk hard ost
3 g salt
1 ss hakket rosmarin
1 eggeplomme

GLASUR
1 pisket eggehvite
til børsting
Maldonsalt til å drysse over

MIDDELS = 24 KJEKS

DEIG
300 g fint speltmel
250 g kaldt smør,
90 g revet
hard ost
6 g salt
2 ss hakket rosmarin
2 eggeplommer

GLASUR
1 pisket eggehvite
til børsting
Salt

STOR = 48 KJEKS

DEIG
600 g fint speltmel
500 g kaldt smør, i terninger
180 g revet
hard ost
12 g salt
4 ss hakket rosmarin
4 eggeplommer

GLASUR
2 piskede eggehviter
til børsting
Maldonsalt

Forvarm ovnen til 180 °C (vanlig ovn).
Legg bakepapir på 1–2 brett.
1 rund kakeform (diameter 7 cm)
Hevetid: 30 minutter, steketid: 14–16 minutter



Ha ingrediensene til deigen i blandebløtten, og bland til en smuldrete bakverksdeig med flatvispen (hastighet 2–4).

Når deigen er blandet, kjevler du den ut til et tynt lag (ca. 7 mm) mellom to stykker plastfolie og legger den i kjøleskapet i 30 minutter.

Når du har tatt den ut av kjøleskapet, bruker du kakeformen til å skjære ut rundinger og legge dem på stekebrettene. Samle deretter sammen resten av deigen og kjevle den ut igjen. Gjenta til all deigen er brukt opp.

Pensle sirkelene med eggehviten, og dryss på litt maldonsalt
Stekes i forvarmet ovn i 14–16 minutter.

Quark-pannekaker

LITEN = 6 PANNEKAKER

RØRE
250 g lett-Quark
2 store egg
200 g mineralvann,
med kullsyre
Salt
Pepper
150 g hvetemel

MIDDELS = 6 P.

RØRE
250 g lett-Quark
2 store egg
200 g mineralvann,
med kullsyre
Salt
Pepper
150 g hvetemel

STOR = 12 PANNEKAKER

RØRE
500 g lett-Quark
4 store egg
400 g mineralvann,
med kullsyre
Salt
Pepper
300 g hvetemel

1 stekepanne (diameter 25 cm) og vegetabilsk olje til steking.
Svelletid: 15 minutter



Ha Quark, egg, mineralvann, salt og pepper i blandebollen, og bland godt med eggevispen (hastighet 2). Tilsett melet i blandingen, en skje om gangen, og bland i minst ytterligere 2 minutter på hastighet 4.

La røren svulle i 15 minutter, og bland deretter en kort stund til. Øs blandingen i stekepannen med litt olje, og stek pannekakene på begge sider. La dem avkjøles på en stålrisk.

Pannekakene passer perfekt til å fylle med surkål, kål, bolognese-saus, kjøttdeig eller kremost. Når du har tilsatt fyllet, legger du dem i en smurt ildfast form og steker dem i 20–25 minutter på 200 °C (varmluftsovn).



Kirsebær-crumble

LITEN = 4 PORSJONER

FYLL

500 g kirsebær eller annen frukt
delt i biter
50 g sukker

CRUMBLE-TOPPING

200 g fint speltmel
100 g kaldt smør, i terninger
100 g rørsukker

MIDDELS = 4 PORS.

FYLL

500 g kirsebær
eller annen frukt
50 g sukker

CRUMBLE-TOPPING

200 g fint speltmel
100 g kaldt smør
100 g rørsukker

STOR = 8 PORSJONER

FYLL

1 kg kirsebær
eller annen frukt
100 g sukker

CRUMBLE-TOPPING

400 g fint speltmel
200 g kaldt smør
200 g rørsukker

Forvarm ovnen til 180 °C (med varmluft).
Smør 4 eller 8 ildfaste former (ca. 14 x 10 cm).
Steketid: 20–24 minutter



Lag fyllet ved å blande kirsebærene (eller annen hakket frukt) med sukker, og fordele fyllet mellom formene.

Når du skal lage smuldredeigen, har du ingrediensene i blandebollen og blander dem til en fin smuldredeig med flatvispen (hastighet 2)

Bruk hendene til å presse deigen litt sammen og fordel den likt mellom formene.

Stekes i forvarmet ovn i 20–24 minutter.

Smaker herlig med en frisk vaniljesaus eller pisket krem.



Spinatvafler

LITEN = 4 VAFLER

RØRE

150 g poteter, revet
175 g hvetemel
65 g mykt smør
50 g melk
50 g olivenolje
50 g hvitvin
10 g salt
1/2 klype revet muskatnøtt

FYLL

30 g babyspinat

MIDDELS = 8 VAFLER

RØRE

300 g poteter
350 g hvetemel
130 g mykt smør
100 g melk
100 g olivenolje
100 g hvitvin
20 g salt
1 klype muskatnøtt

FYLL

60 g babyspinat

STOR = 8 VAFLER

RØRE

300 g poteter
350 g hvetemel
130 g mykt smør
100 g melk
100 g olivenolje
100 g hvitvin
20 g salt
1 klype muskatnøtt

FYLL

60 g babyspinat

Forvarm en belgisk vaffelmaskin og smør lett med litt vegetabilsk olje.
Forvarm ovnen til 80 °C (vanlig ovn).
Dekk et stekebrett med bakepapir.
Baketid: 4 1/2 minutter per vaffel



Ha ingrediensene til blandingen i blandebollen, og bland med den flate vispen til alle ingrediensene er godt blandet (hastighet 2–4).

Ha 1 ss blanding i midten av hvert rom i vaffeljernet, tilsett noen babyspinatblader på toppen, skill dem forsiktig og dekk med 1 spiseskje røre. Lukk vaffelmaskinen og stek vafler. Gjenta til hele røren er brukt opp.

Legg de ferdige vaflene på stekebrettet og hold dem varme i forvarmet ovn til du er klar til å servere dem.



Pannekaker med lønnesirup

LITEN = 20 PANNEKAKER

RØRE

4 mellomstore egg
30 g sukker
200 g melk
100 g mineralvann
300 g hvetemel
10 g bakepulver
1 klype maldonsalt

GARNITYR

Lønnesirup

MIDDELS = 20 PAN.

RØRE

4 mellomstore egg
30 g sukker
200 g melk
100 g mineralvann
300 g hvetemel
10 g bakepulver
1 klype maldonsalt

GARNITYR

Lønnesirup

STOR = 40 PANNEKAKER

RØRE

8 mellomstore egg
60 g sukker
400 g melk
200 g mineralvann
600 g hvetemel
20 g bakepulver
2 klyper havsalt

GARNITYR

Lønnesirup

Stor stekepanne og vegetabilsk olje til steking.
Hevetid: 20 minutter



Ha eggene i blandeollen og visp med eggevispen i minst 4 minutter – start på hastighet 2 og øk deretter til hastighet 6. Tilsett gradvis sukkeret, og fortsett å blande i ytterligere 2 minutter. Bland inn halvparten av melken og vannet ved hastighet 2, og bland deretter melet med bakepulver og salt. Tilsett én skje om gangen. Bland deretter inn resten av melken og vannet.

Bland i ytterligere 2 minutter (hastighet 2–4), og la den hvile i 20 minutter.

Ha deretter en øse med røre i stekepannen med litt olje, stek til pannekakene er gyldenbrune på begge sider, og server varm med lønnesirup.



Squashboller

LITEN = 6 BOLLER

DEIG
250 g fint speltmel
1/2 pose tørrgjær
100 g lett-Quark
8 g salt
1 middels stort egg
25 g solsikkefrø
115 g squash, grovrevet

MIDDELS = 12 BOLLER

DEIG
500 g fint speltmel
1 pose tørrgjær
200 g lett-Quark
16 g salt
2 mellomstore egg
50 g solsikkefrø
230 g squash

STOR = 12 BOLLER

DEIG
500 g fint speltmel
1 pose tørrgjær
200 g lett-Quark
16 g salt
2 mellomstore egg
50 g solsikkefrø
230 g squash

Forvarm ovnen til 190 °C (varmluftsovn) og stek ved 180 °C (varmluftsovn).
Dekk et stekebrett med bakepapir.
Hevetid: 105 minutter, steketid: 22–25 minutter



Ha alle ingrediensene i blandeollen, og bruk eltekroken til å kna i minst 3–5 minutter (hastighet 2–4). Dekk til deigen og la den heve i 45 minutter.

Legg deigen på et melet arbeidsunderlag, og form til en firkant. Brett toppen ned til midten og bunnen opp til midten, og brett deretter sidene inn mot midten.

Form deigen til en rull, del den i 6 eller 12 deler, form hver del til en sirkel og legg dem på stekebrettet. Strø litt mel over, dekk til med et håndkle og la det heve i ytterligere 60 minutter.

Stek i forvarmet ovn i 22–25 minutter.

Su Vössing

artiste de cuisine

I 1991 fikk Su Vössing en Michelin-stjerne, og ble dermed den yngste Michelin-kokken i Tyskland på den tiden. Veien mot hennes store suksess hadde et solid grunnlag: Det hele begynte i Münster, der hun arbeidet som chef de partie for Philippe Jorand, og fortsatte i Paris, der hun var sous-chef Jean-Michel Bouvier. Det var Alain Senderens som anerkjente hennes enestående stil og kjærlighet for autentisk smak. Han ble så imponert at han utnevnte henne til chef saucier etter bare tre uker på hans kjente trestjerners restaurant, Lucas Carton. Deretter fortsatte hun til like berømte Brasserie La Coupole, der parisere ikke kunne motstå hennes kulinariske kreasjoner. På et vanlig skift laget hun 800.

Da hun returnerte til Tyskland, fikk Su sin Michelin-stjerne mens hun jobbet på restauranten Le Marron i Bonn, før hun begynte å lage og servere enkle, men likevel elegante retter til Kölns varierte spisegjester på La Société. Deretter reiste hun over dammen, til Florida, der hun som chef de cuisine i Café Europa sørget for    gi den nye verden smakfulle påminnelser om den gamle.

Under og etter disse profesjonelle utfordringene viste Su Vössing sin spontanitet og evne til alltid    ha det gøy i yrket sitt, i den populære matkonkurransen «Kochduell» på den tyske TV-kanalen VOX. Den kulinariske reisen ble avsluttet med et kort intermezzo – hennes egen restaurant i Düsseldorf. Hun fokuserer nå på    dele sin omfattende ekspertise med andre, både som en svært vellykket og prisbelønt kokebokforfatter og TV-vertinne, og gjennom sine opptredener på en rekke arrangementer, på TV («K  chenschlacht» på ZDF, WDR, 3sat) og i produktpresentasjoner i en rekke mediekkanaler.

Som h  yprofilert, veletablert og svært populær personlighet i både den kulinariske verden og mediebransjen er Su Vössing den ideelle ambassadøren for fremragende matlaging. Hennes karakteristiske matlagingsstil – sunn, velsmakende mat som er enkel    tilberede – gjenspeiler hennes   rlige og enkle natur og hennes motstand mot det vulgære og overfladiske.



Redaksjonell informasjon

En Su Vössing GmbH-produksjon
Kun for KitchenAid Europa Inc.

Oppskrifter av Su Vössing
Skrevet av Su Vössing og Bui Vössing
Mat-styling: Su Vössing
Foto: Bui Vössing
Korrekturlesing: Ulrike Zielke (fagernæringsfysiolog)
Layout, typesetting: Bui Vössing

Redaktør: Silke Schneider
Endelig design, DTP: Ramona Vomrath
Lingen Verlag, Köln, Tyskland

® Registrert varemerke / ™ Varemerket eies av KitchenAid USA
© 2019 Alle rettigheter forbeholdt

Alle rettigheter forbeholdt. Ingen del av denne publikasjonen skal gjengis, lagres i et automatisert oppbevaringssystem eller overføres i noen form eller på noen måte, elektronisk eller mekanisk, kopieres, spilles inn på annen måte, uten skriftlig tillatelse fra utgiverne. Denne boken kan ikke kjøpes frittstående. Det er bare tilgjengelig i forbindelse med kjøp av en KitchenAid.

KitchenAid

www.KitchenAid.eu
© KitchenAid 2019
Kitchenaid Europa Inc.
Nijverheidslaan 3/5
B-1853 Strombeek-Bever
Belgia