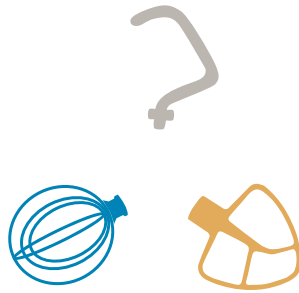




Modern Baking Basics
by Su Vössing

KitchenAid



Moderne basisbagning

af Su Vössing

Alle opskrifterne i bogen er udviklet og optimeret til KitchenAids tre forskellige køkkenmaskinmodeller – **LILLE**, **MEDIUM** og **STOR**.



LILLE

Pladsbesparende og ideel til at forberede tilberedning af mindre mængder. Perfekt til små køkkener og eller hvis man foretrækker en mindre maskine, der ikke tager meget plads.



MEDIUM

Den traditionelle størrelse – perfekt til hverdagsmadlavning. En banebrydende køkkenmaskine, der er værdsat af generationer af hjemmekokke.



STOR

Stor kapacitet, ideel til catering til større begivenheder. Den er udviklet til at opfylde behovene i professionelle køkkener såvel som til madlavning i større mængder derhjemme.



KitchenAid

Indhold

Forord	side 7
De bedste bagetips	fra side 8
Liste over vigtige bageredskaber	side 13
Basisbrøddej 1	side 15
Basisbrøddej 2	side 17
Basiskagedej 1	side 19
Basiskagedej 2	side 21
Basale cremeopskrifter	side 23
30 opskrifter	fra side 27
Om Su Vössing	side 86
Redaktion	side 88



Et ikon og en rigtig arbejdshest!

Det er en stor ære – og en stor fornøjelse – at præsentere denne opskriftsbog. Jeg har udvalgt det bedste af det bedste: En samling enkle, praktiske og meget anvendelige opskrifter, der er resultatet af mange timers madlavning med min KitchenAid-køkkenmaskine. Bogen om Moderne basisbagning er fuld af lækkerier, som du kan lave og nyde.

Det, jeg elsker mest ved min KitchenAid-køkkenmaskine er, hvor let den producerer brøddej og kagedej. Det var det, som KitchenAid-maskinen oprindeligt blev designet til, og jeg sætter stor pris på både den smag og tekstur, som den kan frembringe, men også på den pålidelige kvalitet – hvilket garanterer, at de velsmagende delikatesser, jeg serverer hver dag, altid er fremragende.

Til min overraskelse har jeg bemærket, at mange af mine venner, som ejer en KitchenAid-køkkenmaskine, ikke helt får nok ud af det elegante køkkenikon, da de ofte kun bruger maskinen til meget basale madlavningsopgaver. Hvis jeg spørger dem, hvad det skyldes, fortæller de ofte, at der simpelthen ikke er nok inspirerende eller pålidelige opskrifter.

Siden 2012 har jeg arbejdet for teleshopping-kanalen QVC's tyske datterselskab. I løbet af de år har jeg skrevet over 15 bøger om madlavning og bagning med fokus på KitchenAid-køkkenmaskinens mange forskellige muligheder. Selv efter at have udviklet over 2500 forskellige opskrifter kan jeg ærligt sige, at jeg endnu ikke er løbet tør for ideer. Tværtimod: De gode resultater sætter gang i min fantasi og kreativitet.

Jeg blev kok for 40 år siden, hvor jeg lærte at lave mad fra bunden, forfinede mit håndværk i Michelin-restauranter rundt om i verden og gennemførte adskillige kurser i avanceret konditorkunst – og jeg opdagede, at langt de fleste køkkener og konditorer brugte KitchenAid-køkkenmaskiner. Som professionel kok mener jeg, at det er den største kompliment en køkkenmaskine kan få.

Nyd arbejdet med din KitchenAid – og med opskrifterne i denne bog!

Su Vossing

De bedste bagetips

Ovn

Alle ovne er forskellige, og temperaturen kan variere meget fra ovn til ovn. Så de temperaturer, jeg anbefaler, skal du opfatte som retningslinjer. Når du bager kager, småkager og tærter, skal du forvarme ovnen i mindst 20 minutter. En forvarmningstid på 30–40 minutter anbefales, når du bager brød. Hvis du bruger en bagesten eller en støbejernsgryde, skal du altid varme den op i ovnen først.

Non-stick-bageforme

Non-stick-bageforme må kun vaskes i varmt vand med en blød svamp og tørres af med et viskestykke. Overfladen kan blive beskadiget af mikrofiberklude, ru børster, skuresvampe eller skrappe rengøringsmidler. Det kan medføre, at dit bagværk hænger fast i bageformen eller på bagepladen.

Flødeskum

Hvis du vil have let og luftig flødeskum, skal blandeskålen og fløden altid være kølet godt ned. Det giver det bedste resultat og fine og faste flødeskumstoppe på kortere tid. Start altid med den laveste hastighedsindstilling, og øg gradvist hastigheden. Stop køkkenmaskinen regelmæssigt for at kontrollere, om fløden har fået den ønskede konsistens.

Stiftpiskede æggehvider

Sørg altid for, at æggehviderne ikke indeholder det mindste spor af æggeblomme, da de ellers aldrig kan blive stiftpiskede. En knivspids salt eller et stænk citronsaft gør piskningsprocessen hurtigere. Det er også vigtigt at sikre, at både blandeskålen og piskeriset er helt rene og fri for fedt.

Gær

Gær elsker et varmt miljø. Så væsker som vand eller mælk skal altid være lunkne. Tørgær kan blandes direkte med de andre ingredienser i opskriften uden at skulle aktiveres først. Det er bedst at aktivere frisk gær. Det gøres ved at smuldre gæren i en beholder med låg og tilsætte lunken mælk eller lunkent vand. Tilsæt en knivspids sukker for at fremskynde processen. Sæt låg på og ryst beholderen godt, lad blandingen hvile i 10 minutter, og tilsæt derefter de resterende ingredienser.

Mørdej

Hvis din mørdej (uanset om den er sød eller salt) er for smuldrende, er der sandsynligvis ikke nok væske i den – tilføj blot 1–3 spsk. koldt mineralvand. Tilberedt mørdej bliver meget bedre, hvis den pakkes ind i folie og lægges i køleskabet i et par timer – eller endda i en eller to dage – så den kan hvile og smagen får lov at udvikle sig. Når du har taget mørdejen ud af køleskabet, skal du skære dejen i stykker på størrelse med valnødder, lægge dem i din KitchenAids blandeskål, vente i ca. 15 minutter og blande igen med fladpiskeren. Det giver en dej, der er let at rulle ud og ikke revner i kanterne.

Basiskagedej

Ingredienserne skal altid have stuetemperatur, og det er vigtigt at stoppe med at mixe, så snart alle ingredienserne er godt blandet sammen. Hvis der er luftbobler i dine kager efter bagning, skyldes det, at dejen er blevet blandet for længe. Pro-tip: Kagedejen hæver bedre, hvis den står i bageformen i 20–30 minutter, før den bages.



Sådan redder man tørre kager

Hvis en kage er tør og smuldrende, fordi den har været i ovnen for længe, kan du bruge et træspyd til at lave huller i kagen og derefter overhælde kagen med frugtsaft eller en hjemmelavet sirup. Voilå – en lækker og saftig kage!

Sådan udruller du tærtedej og brøddej

Det er en god ide at rulle mørdej og dej til småkager eller kager mellem to lag folie. Til mere klistrede dejtyper (som craquelin-dej) skal du bruge to lag bagepapir.

Alternativer til æg

- 1 æg = ½ moset banan
- 1 æg = 1 tsk. hørfrø opblødt i 1 spsk. vand
- 1 æg = 30 g æblemos
- 1 æg = 1 spsk. peanutbutter
- 1 æg = 1 tsk. chiafrø opblødt i 20–30 g vand

Men hvis jeg skal være helt ærlig, så elsker jeg smagen af æg i mine kager og bagværk og bruger sjældent nogen af alternativerne.

Mælk

Selvom komælk generelt kan erstattes med et plantebaseret produkt, der er fremstillet af nødder eller korn, kan dette have en betydelig indflydelse på smagen. Husk det, hvis du prøver alternativerne af.

Sukker

Almindeligt sukker kan erstattes med rørsukker eller kokos-sukker i de samme mængder som angivet i opskriften; birke-sukker (xylitol) kan også bruges. Jeg har gode erfaringer med disse erstatninger. Generelt reducerer jeg mængden med en fjerdedel, når jeg bruger xylitol, men det er en god ide at eksperimentere og finde ud af, hvad der fungerer bedst for dig.

Varm olie til friturestegning

For at kontrollere om olien har nået den rigtige temperatur, kan du dyppe skaftet af en træske i olien. Hvis små bobler stiger op til overfladen, er olien varm nok.

Meltyper

Jeg anbefaler at bruge almindeligt mel til let og delikat bagværk.

For et få et lidt sundere resultat kan den samme mængde stærkt hvidt mel eller hvidt speltmel bruges i alle opskrifterne.

Hvis du har lyst til at prøve noget nyt, er følgende meltyper også værd at prøve:

Kamutmél (kæmpedurum) kan bruges i stedet for stærkt hvidt mel eller hvidt speltmel (brug samme mængde). Emmermél kan bruges i stedet for stærkt hvidt mel eller hvidt speltmel (brug samme mængde). Enkornmél kan bruges i stedet for andre meltyper (brug halvdelen af mængden), det indeholder mindre vand, så dejen kan blive mere fast.

Jeg kan også godt lide at eksperimentere med en andre interessante meltyper:

Hampemel, hørfrøsmel, mandelmel, mel af solsikkefrø, chiamel, boghvedemel osv.

Vigtigt: Hvis du vælger disse alternative meltyper, skal du kun bruge eller udskifte 20–30 % af den angivne mængde mel.





Basisbrøddej 1

BRUG DE SAMME MÆNGDER TIL LILLE, MEDIUM OG STOR

- ① **GRUNDLÆGGENDE HVID BRØDDEJ**
500 g stærkt hvidt mel eller hvidt speltmel
1 pose tørgær (7 g)
320 g lunkent vand
12 g havsalt, fleur de sel
- ② **SANDWICHBRØDDEJ (ELLER BRØD TIL RISTNING)**
500 g stærkt hvidt mel eller hvidt speltmel
1 pose tørgær (7 g)
250 g lunkent vand
70 g varm mælk
12 g havsalt, fleur de sel
- ③ **MIDDELHAVSBRØDDEJ**
500 g stærkt hvidt mel eller hvidt speltmel
1 pose tørgær (7 g)
280 g lunkent vand
40 g olivenolie
12 g havsalt, fleur de sel



Kom alle ingredienserne i blandeskålen, og bland dem til en dej ved hjælp af dejkroen i mindst 4–5 minutter (hastighedsindstilling 2–4).

Dæk dejen til, og lad den hvile i skålen i 20 minutter. Læg dejen på et let melet bord, og brug dine hænder til at forme til en firkant. Fold den øverste kant af dejen ind i midten, og gentag derefter med den nederste kant og sidekanterne. Fortsæt derefter med at arbejde med dejen som beskrevet i opskrifterne.



Basisbrøddej 2

①

FULDKORNSBRØDDEJ
INGREDIENSER, SE SIDE 49

Kom alle ingredienserne i blandeskålen, og bland dem til en dej ved hjælp af dejkrogen (hastighedsindstilling 2–4). Dæk dejen til, og lad den hvile i 20 minutter. Dejen kan også bruges til bagels eller andre boller eller bages i en brødform eller en rund bageform.



②

SØD BRØDDEJ
INGREDIENSER, SE SIDE 43, 69

Smuldr gæren i en krukke med skruelåg, tilsæt den lune mælk, skru låget på, ryst godt og lad det hvile i 10 minutter. Kom de resterende ingredienser og gærblendingen i blandeskålen, og ælt den i mindst 4–5 minutter ved hjælp af dejkrogen (hastighedsindstilling 2–4), indtil du har en fed gærdej. Dæk dejen til, og lad den hvile i yderligere 30 minutter. Denne dej kan bruges til at bage et fletbrød, et sødt gærbrød, søde boller eller boller fyldt med syltetøj.



③

DEJ MED FULDKORNSSPELT/RUG
INGREDIENSER, SE SIDE 63

Smuldr gæren i en krukke med skruelåg, tilsæt det lunke vand, skru låget på, ryst godt og lad det hvile i 10 minutter. Kom de resterende ingredienser og gærblendingen i blandeskålen, og ælt den i mindst 4–5 minutter ved hjælp af dejkrogen (hastighedsindstilling 2–4), indtil du har en gærdej. Dejen kan bages i en rund bageform, en ringform, et ovnfast fad eller fladt på en bageplade.





Basiskagedej 1

①

MØRDEJ
INGREDIENSER, SE SIDE 41

Læg ingredienserne til mørdejen i blandeskålen, og brug fladpiskeren til at bearbejde dem til en kagemørdej (hastighedsindstilling 2–4). Form dejen til en kugle eller firkant, pak den ind i folie, og afkøl den i mindst 2 timer (og gerne længere). Denne dej kan bruges i alle opskrifter, der kræver en sød mørdej: tærter, snitter, kiks osv.



②

BASISKAGEDEJ
INGREDIENSER, SE SIDE 31, 39

Ingredienserne til kagedejen skal have stuetemperatur. Kom det hele i blandeskålen på samme tid og bland med piskeriset (hastighedsindstilling 2–4). Stop, så snart alle ingredienserne er blandet. Kagedejen kan bruges til alle frugt- eller bærkager eller som basis for frugtmuffins.



③

SMULDREDEJ
INGREDIENSER, SE SIDE 31, 79

Læg alle ingredienserne til smuldredejen i blandeskålen, og bland dem til fint smulder ved hjælp af fladpiskeren (hastighedsindstilling 2). Hvis den trykkes godt sammen, kan smuldredejen også bruges som kagebund. Alternativt kan dejen bages på en bageplade og bruges til at drysse over desserter.





Basiskagedej 2

①

CRAQUELIN-KAGER
300 g kandissukker
300 g smør, stuetemperatur
300 g hvedemel

Kom alle ingredienserne i blandeskålen, og bland dem til en jævn dej ved hjælp af fladpiskeren (hastighedsindstilling 2–4). Rul dejen ud i et tyndt lag mellem to lag bagepapir og læg den i fryseren i 30 minutter. Lad den blive varm, inden den skæres i form. Rester af dejen kan samles sammen og rulles ud igen. Dejen kan bruges til vandbakkelser eller éclairs, og også som en sprød topping til en frugtkage eller søde brød. Det kan opbevares i fryseren i et par uger.



②

CHOUX-DEJ
INGREDIENSER, SE SIDE 45, 51

Bring vand, smør, sukker og salt i kog, pisk melet kraftigt i med et piskeris og kog blandingen i 2–3 minutter. Slå imens med en træske, indtil der dannes et hvidt lag på bunden af gryden. Læg dejen i blandeskålen, og bland den i mindst 2 minutter med fladpiskeren eller fladpiskeren med fleksibel kant (hastighedsindstilling 2). Tilsæt derefter æggene et ad gangen og vent, indtil blandingen er blandet grundigt sammen hver gang. Choux-dejen kan bruges til alle typer søde vandbakkelser og éclairs.



③

PIROGDEJ
INGREDIENSER, SE SIDE 59

Læg ingredienserne til dejen i blandeskålen, og brug fladpiskeren til at bearbejde dem til en dej (hastighedsindstilling 2–4). Dejen kan bruges til dumplings fyldt med kød, fjerkræ, fisk, ost eller grøntsager. Den er også ideel til madtærter.





Grundlæggende cremeopskrifter

①

CRÈME PÂTISSIÈRE (KONDITORCREME)

500 g UHT-mælk
125 g sukker
4 mellemstore æg
50 g majsmeel
½ tsk. vaniljepasta

Bring 300 g af mælken og al sukkeret i kog. Bland derefter den resterende mælk med æggene i en høj skål. Tilføj majsmeel. Når den første mælkeblending koger, tilsættes den anden mælke- og æggeblending og der piskes kraftigt med hånden; fortsæt med at simre i 3–4 minutter, og pisk hele tiden. Hæld det hele i en skål, og dæk med folie. Sørg for, at folien ligger direkte på blandingen. Konditorcremen kan opbevares i køleskabet i en lufttæt beholder i 2 uger. Den kan bruges til mange forskellige kageopskrifter.

②

CRÈME LÉGÈRE
300 g crème pâtissière
200 g flødeskum

Kom din crème pâtissière i blandeskålen, og bland den til den er blød og cremet ved hjælp af piskeriset, og øg hastigheden gradvist fra indstilling 2 til 6. Tilføj den piskede fløde og bland på hastighedsindstilling 2–4. Crème légère bruges til fyld og pynt.

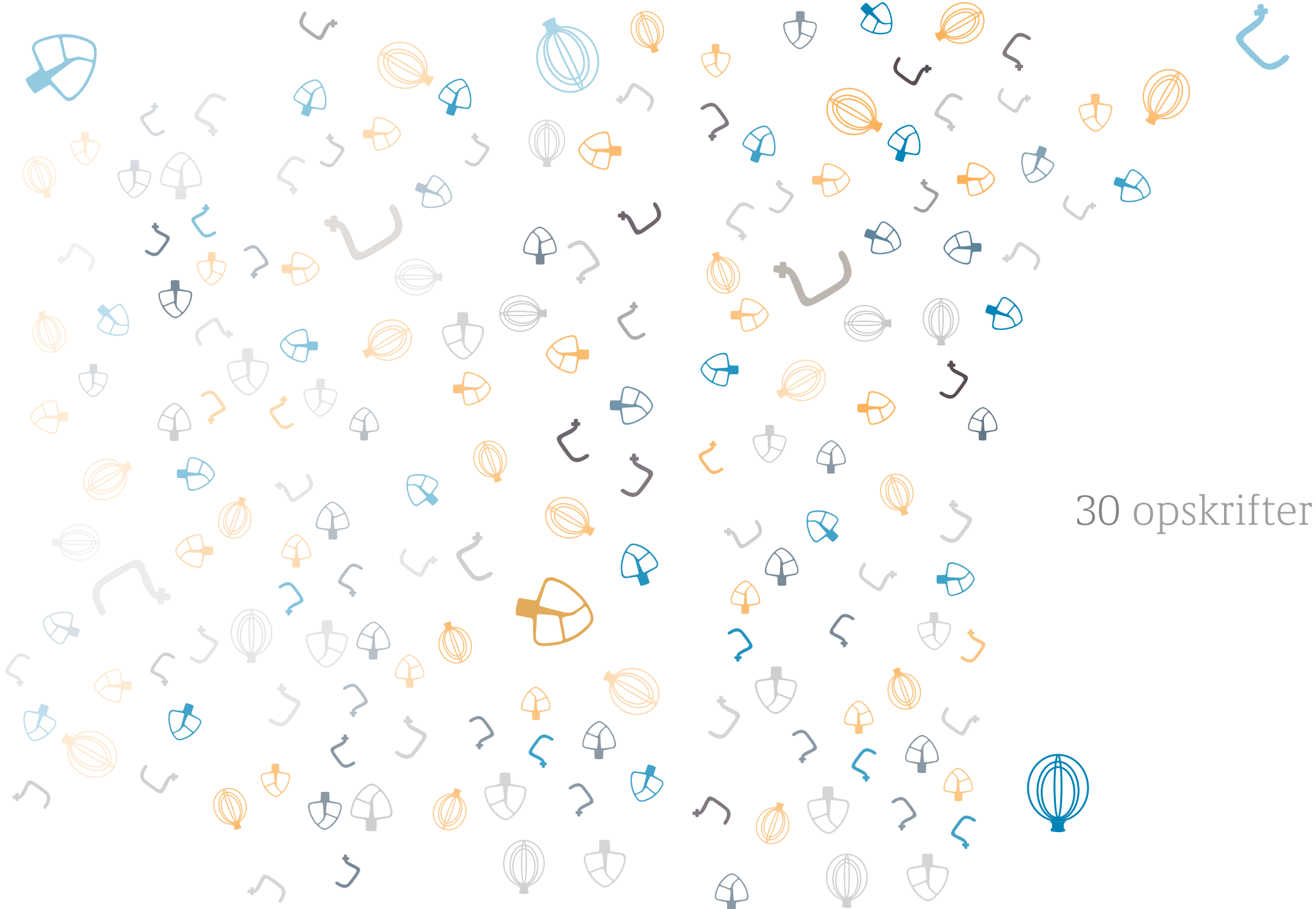


③

FRANGIPANE
150 g smør, stuetemperatur
150 g sukker
2 mellemstore æg
150 g usmutede mandler, maledede
75 g hvedemel

Kom alle ingredienserne i blandeskålen, og bland i mindst 2–4 minutter ved hjælp af piskeriset (hastighedsindstilling 2–4), indtil blandingen er cremet. Frangipane bruges til fyld i små tærter, kongekage og mange andre søde kager, som derefter bages. Det kan opbevares i køleskabet i en lufttæt beholder i 2–3 uger. Viktigt: Lad det ligge ved stuetemperatur i 30 minutter før brug.





30 opskrifter



Formkage

LILLE = 16 PORTIONER

DEJ
250 g mælk
80 g rosiner
500 g hvedemel
1 pose tørgær (7 g)
50 g smør, stuetemperatur
2 store æg
10 g fleur de sel

MEDIUM = 16 P.

DEJ
250 g mælk
80 g rosiner
500 g hvedemel
1 pose tørgær
50 g smør
2 store æg
10 g fleur de sel

STOR = 16 PORTIONER

DEJ
250 g mælk
80 g rosiner
500 g hvedemel
1 pose tørgær
50 g smør
2 store æg
10 g fleur de sel

Forvarm ovnen til 220 °C (varmluft).
Smør en kageform med blødt smør.
Hævetid: 60–90 minutter, bagetid: 20–22 minutter



Kom mælk og rosiner i en gryde, opvarm forsigtigt og lad det hvile i 5 minutter.

Kom derefter alle ingredienserne i blandeskålen, og bland dem til en dej i mindst 4–5 minutter ved hjælp af dejkrogen (hastighedsindstilling 2–4).

Læg dejen på et let melet bord og ælt den med hænderne i 1 minut. Form den derefter til en rulle og anbring den i kageformen. Tryk dejen forsigtigt ned. Læg den på et træskærebræt, dæk med et klæde, og lad det hæve i 60–90 minutter.

Bag formkagen i den forvarmede ovn i 20–22 minutter. Lad kagen afkøle i formen på en bagerist i 5 minutter, inden du vender den ud af formen og lader den køle helt af.



Boller med rosmarin og sesam

LILLE = 8 PORTIONER

DEJ

250 g hvidt speltmel
250 g creme fraiche
1 mellemstort æg
6 g fleur de sel
1 tsk. bagepulver

TOPPING

15 g rosmarinblade,
fjernet fra stilken
70 g uafskallede sesamfrø

MEDIUM = 8 P.

DEJ

250 g hvidt speltmel
250 g creme fraiche
1 mellemstort æg
6 g fleur de sel
1 tsk. bagepulver

TOPPING

15 g rosmarinblade,
fjernet fra stilken
70 g sesamfrø

STOR = 16 PORTIONER

DEJ

500 g hvidt speltmel
500 g creme fraiche
2 mellemstore æg
12 g fleur de sel
2 tsk. bagepulver

TOPPING

30 g rosmarinblade,
fjernet fra stilken
140 g sesamfrø

Forvarm ovnen til 220 °C (varmluft), og bag ved 200 °C (varmluft).
Læg bagepapir på 1 eller 2 bageplader.
Bagetid: 30–35 minutter



Hak rosmarinen, læg den i en flad skål med sesamfrøene, og bland det godt sammen.

Kom ingredienserne til dejen i blandeskålen, og bland dem til en jævn dej ved hjælp af fladpiskeren (hastighedsindstilling 2–4). Stop med at blande, så snart ingredienserne er blandet sammen.

Brug en våd ske til at dele dejen i 8 eller 16 portioner. Form hver portion til en kugle (med let fugtige hænder), rul den derefter i rosmarin-/sesamfrøblandingen og læg den på den forberedte bageplade. Bag dem i den forvarmede ovn i 30–35 minutter, til de er sprøde.



Rabarberkager

LILLE = 4 KAGER

DEJ

200 g hvidt speltmel
100 g smør, stuetemperatur
75 g rørsukker
2 mellemstore æg
5 g bagepulver
40 g yoghurt
1 knivspids fleur de sel

CRUMBLE

100 g hvidt speltmel
50 g koldt smør, skåret i tern
50 g rørsukker

FYLD

100 g rørsukker
500 g rabarber, skåret i mindre stykker
1 spsk. koldt vand
½ tsk. majsme

MEDIUM = 4 KAGER

DEJ

200 g hvidt speltmel
100 g smør
75 g rørsukker
2 mellemstore æg
5 g bagepulver
40 g yoghurt
1 knivspids fleur de sel

CRUMBLE

100 g hvidt speltmel
50 g koldt smør
50 g rørsukker

FYLD

100 g rørsukker
500 g rabarber
1 spsk. koldt vand
½ tsk. majsme

STOR = 8 KAGER

DEJ

400 g hvidt speltmel
200 g smør
150 g rørsukker
4 mellemstore æg
10 g bagepulver
80 g yoghurt
2 knivspidser fleur de sel

CRUMBLE

200 g hvidt speltmel
100 g koldt smør
100 g rørsukker

FYLD

200 g rørsukker
1 kg rabarber
2 spsk. koldt vand
1 tsk. majsme

Forvarm ovnen til 180 °C (varmluft).

Smør 4 (L/M) eller 8 (S) små riflede tærteforme (diameter 13 cm, med løs bund) og afkøl dem.
Bagetid: 22–25 minutter



Forbered kagedejen og smuldredejen efter instruktionerne på side 19.

Fordel kagedejen i tærteformene, og brug en våd ske til at fordele dejen jævnt ved at gøre dejen fladere i midten og skubbe dejen lidt op i siderne. Placer tærteformene på en bageplade og afkøl dem i fryseren i 15 minutter.

Fyldet laves ved at komme sukker på panden og smelte det uden at røre i det. Tilføj rabarber og kog det ved medium varme i 2–3 minutter. Tilsæt majsme for at jævne det, og lad det afkøle.

Fordel rabarberblandingen i de afkølede forme. Pres smuldredejen let sammen med fingrene, og kom den ovenpå rabarberblandingen. Sæt formene i den forvarmede ovn, bag dem i 22–25 minutter, og lad dem køle af i 20 minutter på en bagerist.



Tomattærte

LILLE = 4 PORTIONER

DEJ

200 g hvidt speltmel
40 g hasselnødder, groft malede
40 g hård ost, revet
30 g havregryn
70 g olivenolie
1 stort æg
½ tsk. fleur de sel

TOPPING

500 g bøftomater
200 g oliventapenade

PYNT

Basilikumblade
1 spsk. sorte oliven, uden sten
Fleur de sel
Olivenolie

MEDIUM = 4 P.

DEJ

200 g hvidt speltmel
40 g hasselnødder
40 g hård ost
30 g havregryn
70 g olivenolie
1 stort æg
½ tsk. fleur de sel

TOPPING

500 g bøftomater
200 g oliventapenade

PYNT

Basilikumblade
1 spsk. oliven
Fleur de sel
Olivenolie

STOR = 8 PORTIONER

DEJ

400 g hvidt speltmel
80 g hasselnødder
80 g hård ost
60 g havregryn
140 g olivenolie
2 store æg
1 tsk. fleur de sel

TOPPING

1 kg bøftomater
400 g oliventapenade

PYNT

Basilikumblade
2 spsk. oliven
Fleur de sel
Olivenolie

Forvarm ovnen til 190 °C (varmluft).

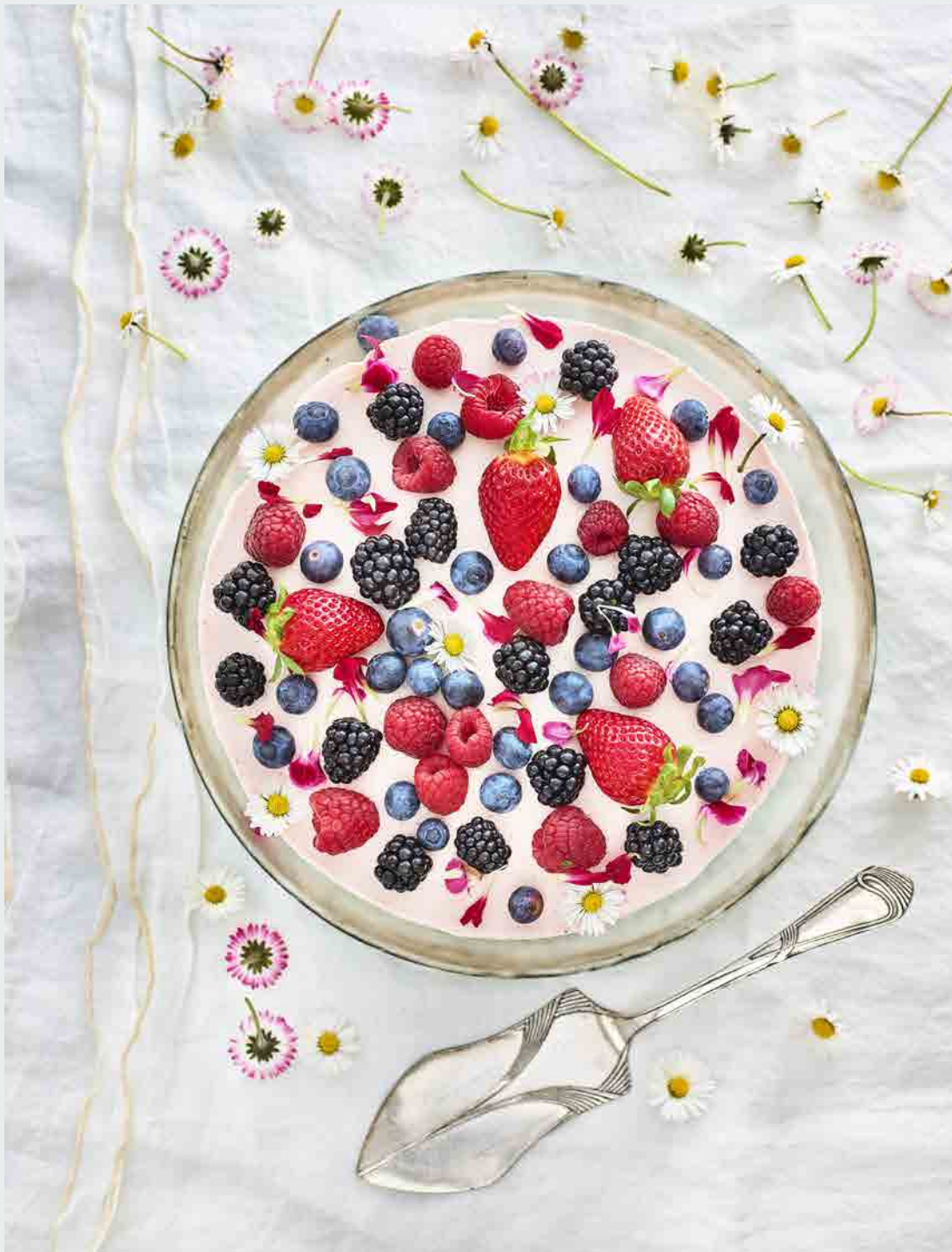
For bunden af en springform (L/M = diameter 23 cm, S = diameter 28 cm) med bagepapir.
Hævetid: 25 minutter, bagetid: 22–25 minutter (L/M), 25–28 minutter (S)



Kom ingredienserne til dejen i blandeskålen, og bland dem til en grov, smuldrende dej ved hjælp af fladpiskeren (hastighedsindstilling 2–4). Læg dejen i formen og fordel den, først med hænderne og derefter med bagsiden af en ske, med et let tryk. Sæt formen i køleskabet i 10 minutter, og bag den derefter i den forvarmede ovn. Lad den afkøle på en bagerist i 15 minutter.

Vask tomaterne, tør dem og skær dem i mellemstore skiver.

Læg formen på et træskærebræt, kom et jævnt lag oliventapenade på dejbunden, og læg derefter tomatskiverne ovenpå. Pynt med basilikumblade og sorte oliven, og krydr med lidt fleur de sel og olivenolie.



Cheesecake

LILLE = 6–8 PORTIONER

BUND
100 g kiks (smuldrede)
50 g smeltet smør

FYLD
3 ark husblas
300 g flødeost
40 g sukker
200 g jordbærpuré
100 g flødeskum

PYNT
Blandede bær
Spiselige blomster

MEDIUM = 8–12 P.

BUND
200 g kiks (smuldrede)
100 g smeltet smør

FYLD
6 ark husblas
600 g flødeost
80 g sukker
400 g jordbær
200 g fløde

PYNT
Blandede bær
Spiselige blomster

STOR = 8–12 PORTIONER

BUND
200 g kiks (smuldrede)
100 g smeltet smør

FYLD
6 ark husblas
600 g flødeost
80 g sukker
400 g jordbær
200 g fløde

PYNT
Blandede bær
Spiselige blomster

For bunden og siderne i en springform
(L = diameter 18–20 cm, M/S = diameter 23 cm) med bagepapir.



Bland de smuldrede kiks med smørret, og tryk blandingen ud i formen. Læg husblas i koldt vand.

Kom flødeost og sukker i blandeskålen, og bland i mindst 2 minutter, indtil blandingen er cremet, ved hjælp af piskeriset (hastighedsindstilling 2–6). Bland jordbærpuréen i ved hastighedsindstilling 2.

Pres eventuelt overskydende vand ud af din husblas, opløs den i 2 spsk. varmt (men ikke kogende) vand, og rør det i blandingen. Tilsæt fløden, og bland, indtil alle ingredienserne er blandet godt sammen.

Kom blandingen i formen og lad den køle natten over i køleskabet. Fjern derefter formen, og pynt med bær og blomster.



Brød med ost og skinke

LILLE = 1 LILLE BRØD

250 g stærkt hvidt brødmel
40 g revet
Emmentaler
30 g skinke, i tern
5 g fint havsalt
½ pose tørgær (4 g)
1 knivspids fennikelfrø
175 g lunkent vand

MEDIUM = 1 BRØD

500 g hvedemel
80 g revet
Emmentaler
60 g skinke
10 g fint havsalt
1 pose gær (7 g)
½ tsk. fennikelfrø
350 g vand

STOR = 1 BRØD

500 g hvedemel
80 g revet
Emmentaler
60 g skinke
10 g fint havsalt
1 pose gær (7 g)
½ tsk. fennikelfrø
350 g vand

Forvarm ovnen til 230 °C (varmluft).

Læg bagepapir på en bageplade.

Hævetid: 65 minutter

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



Kom derefter alle ingredienserne i blandeskålen, og bland dem sammen i mindst 4–5 minutter ved hjælp af dejkroge (hastighedsindstilling 2–4). Dæk dejen til, og lad den hæve i 20 minutter.

Læg derefter dejen på et melet bord, og fold den øverste kant af dejen ind i midten. Gentag med den nederste kant og sidekanterne. Det gør dejen mere elastisk.

Form dejen til en pølse på ca. 30 cm, læg den på en bageplade med samlingen nedad, og brug en dejskraber eller kniv til at dele dejen i midten fra top til bund. Start ca. 4–5 cm fra toppen, og stop i samme afstand fra bunden, så brødet ikke går i stykker. Kom lidt mel på dejstrimlerne, og fold dem over hinanden for at skabe en snoet effekt. Dæk dejen med et klæde, og lad den hæve 45 minutter på et lunt sted.

Bag brødet i den forvarmede ovn, indtil skorpen er gylden. Lad brødet køle af på en bagerist. Brødet egner sig også godt til ristning.



Æble- og pæretærte

LILLE = 8 PORTIONER

BUND
200 g hvidt speltmel
100 g blødgjort smør
75 g rørsukker
40 g yoghurt
2 store æg
5 g bagepulver
1 knivspids fleur de sel

TOPPING
4–5 æbler
1 pære
Flormelis til drys

MEDIUM = 8 P.

BUND
200 g hvidt speltmel
100 g blødgjort smør
75 g rørsukker
40 g yoghurt
2 store æg
5 g bagepulver
1 knivspids fleur de sel

TOPPING
4–5 æbler
1 pære
Flormelis

STOR = 16 PORTIONER

BUND
400 g hvidt speltmel
200 g blødgjort smør
150 g rørsukker
80 g yoghurt
4 store æg
10 g bagepulver
2 knivspidser fleur de sel

TOPPING
9–10 æbler
1 eller 2 pærer
Flormelis

Forvarm ovnen til 200 °C (varmluft).

For en springform (L/M = diameter 30 cm) eller en bageplade (S) med bagepapir.

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



Lav en kagedej efter instruktionerne på side 19.

Dyp en spatel eller bagsiden af en ske i koldt vand, og brug den til at fordele kagedejen på bagepapiret.

Skræl og udkern æblerne, og skær dem i kvarte og derefter i tynde, ensartede både. Læg æblebådene på overlappende på bunden i et cirkelmønster, og start udefra og ind. Gør plads i midten til pæren.

Fjern og kassér dem nederste tredjedel af pæren. Fjern halvdelen af skrællen fra den øverste to tredjedele af pæren for at give en sribet effekt. Brug en melonkugleske til at fjerne kernehuset fra pæren. Læg pæren på bunden.

Læg æblebåde på den resterende plads. Sæt kagen i den forvarmede ovn, og bag den, til den er færdig. Tag den ud af ovnen, og sæt ovnen på grillfunktion (medium varme). Drys kagen med flormelis, og sæt den tilbage i ovnen. Lad kagen karamellisere i 3–5 minutter, og hold øje med den for at sikre, at den ikke brænder.



Små jordbærtærter

LILLE = 6 SMÅ TÆRTER

MØRDEJ
 300 g hvedemel
 1 knivspids natron
 1 tsk. bagepulver
 1 knivspids havsalt
 125 g koldt smør, skåret i tern
 110 g sukker
 1 stort æg
 1–2 spsk. koldt mineralvand

FYLD
 250 g kold mascarpone
 250 g koldt flødeskum
 (fedtindhold 32–35 %)
 30 g sukker
 1 knivspids vaniljepasta
 30–40 jordbær

MEDIUM = 6 SMÅ T.

MØRDEJ
 300 g hvedemel
 1 knivspids natron
 1 tsk. bagepulver
 1 knivspids havsalt
 125 g koldt smør
 110 g sukker
 1 stort æg
 1–2 spsk. mineralvand

FYLD
 250 g mascarpone
 250 g flødeskum
 (fedtindhold 32–35 %)
 30 g sukker
 1 knivspids vaniljepasta
 30–40 jordbær

STOR = 12 SMÅ TÆRTER

MØRDEJ
 600 g hvedemel
 2 knivspidser natron
 2 tsk. bagepulver
 2 knivspidser havsalt
 250 g koldt smør
 220 g sukker
 2 store æg
 2–4 spsk. mineralvand

FYLD
 500 g mascarpone
 500 g flødeskum
 (fedtindhold 32–35 %)
 60 g sukker
 2 knivspidser vaniljepasta
 60–80 jordbær

Forvarm ovnen til 180 °C (almindelig ovn).
 Smør 6 (L/M) eller 12 (S) små riflede tærteforme (20 × 8 cm, med løs bund).
 Hævetid: 160–165 minutter, bagetid: 20–22 minutter



Lav mørdejen efter instruktionerne på side 19.

Skær mørdejen i stykker, læg det i blandeskålen, vent 10-15 minutter, og arbejd derefter dejen igennem igen med fladpiskeren. Form dejen til en rulle, skær den i 6 eller 12 stykker, rul den ud til et tyndt lag mellem to lag folie og læg dejen i formene. Prik dejen med en gaffel. Sæt formene i køleskabet i 30 minutter, og bag dem derefter i den forvarmede ovn. Lad formene køle af på en bagerist.

Kom alle ingredienser til fylDET undtagen frugten i blandeskålen, og bland dem med piskeriset. Start på hastighedsindstilling 2 og øg gradvist til hastighedsindstilling 6–8. FylDET skal have en fast, men cremet konsistens.

Kom fylDET i en engangssprøjtepose, skær spidsen af og sprøjt små toppe af fyld på tærterne. Pynt med jordbær.



Mandelboller

LILLE = 6 BOLLER

DEJ
300 g hvidt speltmel
75 g sukker
½ pose tørgær (4 g)
50 g blødgjort smør
140 g lunken mælk
1 mellemstort æg
4 g fint havsalt

FYLD
Frangipane (halvdelen
af mængden i opskriften)

MEDIUM = 12 BOLLER

DEJ
600 g hvidt speltmel
150 g sukker
1 pose tørgær
100 g blødgjort smør
280 g mælk
2 mellemstore æg
8 g fint havsalt

FYLD
Frangipane

STOR = 12 BOLLER

DEJ
600 g hvidt speltmel
150 g sukker
1 pose tørgær
100 g blødgjort smør
280 g mælk
2 mellemstore æg
8 g fint havsalt

FYLD
Frangipane

Forvarm ovnen til 220 °C (varmluft), og bag ved 200 °C (varmluft).
Læg bagepapir på 1 eller 2 bageplader.
Pisk en æggeblomme med lidt af cremen.
Hævetid: 130–160 minutter, bagetid: 20–22 minutter



Lav en sød brøddej efter instruktionerne på side 17, og tilbered frangipane efter instruktionerne på side 23.

Læg den søde dej på et let melet bord og brug dine hænder til at forme til en firkant. Fold den øverste kant af dejen ind i midten, og gentag derefter med den nederste kant og sidekanterne. Brug en kagerulle til at rulle dejen ud i en firkant på ca. 70 × 45 cm.

Fordel din frangipane i et jævnt lag på dejen, og rul dejen sammen fra den lange side. Skær rullen i 6 eller 12 lige store stykker, og tryk på midten af hver med en træske for at trykke noget af frangipane-fylde ud af siderne.

Læg bollerne på bagepladen, dæk dem til og lad dem hæve i 1,5–2 timer. Pensl derefter bollerne med æggeblommen. For at sikre, at bollerne bages jævnt, er det en god ide at bage hver bageplade med boller individuelt. Afkøl mandelbollerne på en bagerist, når de er bagt.



Chouquettes

LILLE = 40 CHOUQUETTES

CHOUX-DEJ
250 g vand
60 g smør
50 g sukker
1 knivspids havsalt
125 g hvedemel, siet
3 mellemstore æg

PYNT
Sukkernibs

MEDIUM = 40 C.

CHOUX-DEJ
250 g vand
60 g smør
50 g sukker
1 knivspids havsalt
125 g hvedemel, siet
3 mellemstore æg

PYNT
Sukkernibs

STOR = 80 CHOUQUETTES

CHOUX-DEJ
500 g vand
120 g smør
100 g sukker
2 knivspidser havsalt
250 g hvedemel, siet
6 mellemstore æg

PYNT
Sukkernibs

Forvarm ovnen til 190 °C (almindelig ovn).
Smør 1 eller 2 bageplader med lidt olie, eller brug bagepapir.
Bagetid: 25–28 minutter



Lav choux-dejen efter instruktionerne på side 21.

Kom dejen i en engangssprøjtepose, skær spidsen af, og sprøjt toppe i kirsebærstørrelse på bagepladen, så der er nok plads til, at de bliver større.

Drys dine chouquettes med sukkernibs, og bag dem i den forvarmede ovn i 25–28 minutter. Undgå at åbne ovnen uden bagningen, da det kan få dine chouquettes til at falde sammen. Afkøl dem på en bageplade, når de er færdige.

Lad eventuelle resterende chouquettes stå fremme i stedet for at komme dem i en dåse, da det vil få dem til at miste deres sprødhed.



Kanelonuts

LILLE = 12 DONUTS

DEJ
280 g hvidt speltmel
4 g tørgær
50 g sukker
1 mellemstort æg
180 g lunken mælk
1 knivspids fleur de sel
20 g vegetabilsk olie

DRYS
80 g sukker
1 spsk. kanel

MEDIUM = 12 DONUTS

DEJ
280 g hvidt speltmel
4 g tørgær
50 g sukker
1 mellemstort æg
180 g mælk
1 knivspids fleur de sel
20 g vegetabilsk olie

DRYS
80 g sukker
1 spsk. kanel

STOR = 24 DONUTS

DEJ
560 g hvidt speltmel
7 g tørgær
100 g sukker
2 mellemstore æg
360 g mælk
2 knivspidser fleur de sel
40 g vegetabilsk olie

DRYS
160 g sukker
2 spsk. kanel

Opvarm 2–3 liter olie til 180 °C i en dyb pande med høje sider.
Hævetid: 85–100 minutter



Kom derefter alle ingredienserne i blandeskålen, og ælt dem sammen i mindst 4–5 minutter ved hjælp af dejkroge (hastighedsindstilling 2–4). Dæk dejen til, og lad den hæve i 40 minutter.

Læg dejen på et melet bord, og brug dine hænder til at forme til en firkant. Fold den øverste kant af dejen ind i midten, og gentag derefter med den nederste kant og sidekanterne. Det gør dejen mere elastisk. Dejen er en anelse klistret.

Form dejen til en rulle, og skær den i 12 eller 24 stykker, som rulles til kugler med mel på hænderne. Læg dem på bordet. Dæk dejen med et klæde, og lad den hæve i 45–60 minutter.

Steg derefter et par kugler dej ad gangen i den opvarmede olie, indtil de er gyldenbrune. Bland sukker og kanel, og rul de kogte donuts i blandingen.



Birkesstjerner

LILLE = 6 STJERNER

DEJ
135 g fuldkornsspeltmel
125 g hvidt speltmel
3–4 g tørgær
50 g cremet honning i høj kvalitet
165 g lunkent vand
6 g havsalt

PYNT
1–2 spsk. birkes

MEDIUM = 12 S.

DEJ
270 g fuldkornsmel
250 g hvidt speltmel
1 pose gær (7 g)
100 g honning
330 g vand
12 g havsalt

PYNT
2–3 spsk. birkes

STOR = 12 STJERNER

DEJ
270 g fuldkornsmel
250 g hvidt speltmel
1 pose gær (7 g)
100 g honning
330 g vand
12 g havsalt

PYNT
2–3 spsk. birkes

Forvarm ovnen til 220 °C (varmluft).
Læg bagepapir på bagepladerne.
Hævetid: 65–80 minutter, bagetid: 12–14 minutter



Lav en fuldkornsbrøddej efter instruktionerne på side 17.

Læg dejen på et let melet bord, og brug dine hænder til at forme til en firkant. Fold den øverste kant af dejen ind i midten, og gentag derefter med den nederste kant og sidekanterne. Form den derefter til en rulle, og skær den i 6 eller 12 lige store stykker. Form dejstykkerne til kugler og lad dem hvile i 10 minutter, og tryk dem derefter ud i cirkler med en diameter på ca. 7 cm.

Dæk halvdelen af dejstykkerne med birkes ved først at dyppe dem i vand og derefter i birkes. Brug en plastikskærer til at skære tre snit på tværs gennem midten af dejen for at danne en stjerneform uden at skære helt til kanten. Det giver dig seks trekantede, der peger ind i midten. Brug dine fingre til at tage en trekant ad gangen og skub den opad og udad nedefra, over cirkelens udvendige kant. Ydersiden (cirkel) er nu inderside (hul). Læg stjernerne på bagepladerne, dæk dem til og lad dem hæve i 45–60 minutter.

Bag en bageplade ad gangen i den forvarmede ovn i 12–4 minutter, indtil stjernerne er gyldenbrune.



Eclairs au Craquelin

De tager tid, men de er besværet værd!

LILLE = 12 ÉCLAIRS

CHOUX-DEJ
250 g vand
60 g smør
50 g sukker
1 knivspids havsalt
125 g hvedemel,
siet
3 mellemstore æg

Craquelin-kager
Crème légère

PYNT
Hindbær

MEDIUM = 12 ÉCLAIRS

CHOUX-DEJ
250 g vand
60 g smør
50 g sukker
1 knivspids havsalt
125 g hvedemel,
siet
3 mellemstore æg

Craquelin-kager
Crème légère

PYNT
Hindbær

STOR = 24 ÉCLAIRS

CHOUX-DEJ
500 g vand
120 g smør
100 g sukker
2 knivspidser havsalt
250 g hvedemel,
siet
6 mellemstore æg

To gange mængden i opskriften på:
Craquelin-kager
Crème légère

PYNT
Hindbær

Forvarm ovnen til 200 °C (almindelig ovn).
Smør 1 eller 2 bageplader med lidt olie, eller brug bagepapir.
Hævetid: 30 minutter, bagetid: 28–30 minutter



Lav choux-dej og craquelin-dej efter instruktionerne på side 21. Lav din crème légère efter instruktionerne på side 23.

Kom choux-dejen i en engangssprøjtepose, skær spidsen af, og sprøjt længder på 10 eller 11 cm af dej på bagepladen, så der er nok plads til, at de bliver større. Form craquelin-dejen i ensartede længder, og læg dem ovenpå. Resterende craquelin-dej kan fryses og bruges en anden gang.

Bag i 28–30 minutter (en bageplade ad gangen). Undgå at åbne ovnen uden bagningen, da det kan få dine éclairs til at falde sammen. Afkøl dem på en bageplade, når de er færdige. Skær dine éclairs i halve på langs. Når du skal fylde dine éclairs, skal du skære spidsen af en sprøjtepose og sætte en tylle i, komme din crème légère i sprøjteposen og sprøjte det midt på dine éclairs; pynt med hindbær.



Løgtærte

LILLE = 12 PORTIONER

DEJ
500 g stærkt hvidt brødmel
eller hvidt speltmel
1 pose tørgær (7 g)
320 g lunken vand
12 g havsalt, fleur de sel

TOPPING
1,1 kg løg
100 g smør
230 g fløde
2 store æg
Havsalt, peber,
muskatnød

MEDIUM = 12 P.

DEJ
500 g hvedemel
eller hvidt speltmel
1 pose tørgær
320 g vand
12 g fleur de sel

TOPPING
1,1 kg løg
100 g smør
230 g fløde
2 store æg
Havsalt, peber,
muskatnød

STOR = 12 PORTIONER

DEJ
500 g hvedemel
eller hvidt speltmel
1 pose tørgær
320 g vand
12 g fleur de sel

TOPPING
1,1 kg løg
100 g smør
230 g fløde
2 store æg
Havsalt, peber,
muskatnød

Forvarm ovnen til 220 °C (varmluft).
Læg bagepapir på en bageplade.
Hævetid: 20 minutter, bagetid: 20–22 minutter



Lav en hvedebrødsdej efter instruktionerne på side 15.

Pil løget og skær det i ringe, mens dejen hæver. Smelt smørret i en pande, tilføj løgene, og sauter den ved medium varme i 10–12 minutter; krydr med salt og peber. Bland fløden med æggene, krydr med havsalt, peber og muskatnød, og bland igen.

Brug en kagerulle til at rulle brøddejen ud, helst direkte på bagepapiret, indtil den har samme størrelse som bagepladen. Læg dejen på bagepladen. Fold kanterne lidt op på alle sider. Fordel løgene jævnt over dejen, hæld fløden over, så den dækker alle løgene, og bag løgtærten i den forvarmede ovn i 20–22 minutter.

Løgtærten er bedst varm.

Muffins med chokolade og pære



LILLE = 6 MUFFINS

DEJ
100 g hvedemel
25 g kakaopulver
60 g flormelis
55 g smør, stuetemperatur
20 g olivenolie
50 g mørk chokolade
(70 % kakao), i mindre stykker
½ tsk. natron
½ tsk. bagepulver
75 g mælk
1 mellemstort æg

FYLD
1 pære (ikke overmoden)

MEDIUM = 12 M.

DEJ
200 g hvedemel
50 g kakaopulver
120 g flormelis
110 g smør
40 g olivenolie
100 g mørk chokolade
(70 %), i mindre stykker
1 tsk. natron
1 tsk. bagepulver
150 g mælk
2 mellemstore æg

FYLD
2 pærer

STOR = 12 MUFFINS

DEJ
200 g hvedemel
50 g kakaopulver
120 g flormelis
110 g smør
40 g olivenolie
100 g mørk chokolade (70 %),
i mindre stykker
1 tsk. natron
1 tsk. bagepulver
150 g mælk
2 mellemstore æg

FYLD
2 pærer (ikke overmodne)

Forvarm ovnen til 180 °C (almindelig ovn).
1 KitchenAid-muffinform (ikke smurt).
Bagetid: 20 minutter



Halvér og fjern kernehuset på pærene, og skær hver halvdel i tre dele.

Kom alle muffin-ingredienterne i blandeskålen, og bland dem til en cremet dej ved hjælp af piskeriset (hastighedsindstilling 2–4). Stop med at blande, så snart ingredienserne er blandet sammen.

Fordel blandingen mellem muffinformene, og anbring en pæreskive oven på hver.

Bag dine muffins i den forvarmede ovn i 20 minutter. Lad dem køle af på en bagerist i 10 minutter, før du tager dine muffins ud af formen.



Fyldte søde boller

LILLE = 6 BOLLER

DEJ
 10 g frisk gær
 125 g varm mælk
 300 g hvedemel
 30 g sukker
 5 g fint havsalt
 1 mellemstort æg
 70 g smør, stuetemperatur

FYLD
 200 g blommepuré
 70 g mælk, stuetemperatur
 (til pensling)

MEDIUM = 6 BOLLER

DEJ
 10 g frisk gær
 125 g varm mælk
 300 g hvedemel
 30 g sukker
 5 g fint havsalt
 1 mellemstort æg
 70 g smør

FYLD
 200 g blommepuré
 70 g varm mælk
 (til pensling)

STOR = 12 BOLLER

DEJ
 20 g frisk gær
 250 g varm mælk
 600 g hvedemel
 60 g sukker
 10 g fint havsalt
 2 mellemstore æg
 140 g smør

FYLD
 400 g blommepuré
 140 g varm mælk
 (til pensling)

Forvarm ovnen til 200 °C (varmluft).
 Smør et ovnfast fad eller en støbejernsgryde.
 Hævetid: 115 minutter, bagetid: 23–25 minutter



Smuldr gæren i en krukke med skruelåg, tilsæt den lune mælk, skru låget på, ryst godt og lad det hvile i 10 minutter.

Kom de resterende ingredienser og gærblandingen i blandeskålen, og ælt den i mindst 4–5 minutter (hastighedsindstilling 2–4), indtil du har en fed gærdej. Dæk dejen til, og lad den hæve i 60 minutter.

Læg dejen på et meldrysset bord, form den til en firkant, og fold den øverste del ned til midten og den nederste del op til midten, og fold derefter siderne ind i midten. Form dejen til en rulle og skær den i 6 eller 12 stykker, og brug derefter fingrene til at forme dejstykkerne til flade cirkler med en diameter på 9–10 cm. Kom en skefuld blommepuré i midten af hver cirkel, luk kanterne på cirklen rundt om puréen, og anbring i den forberedte skål med samlingen nedad.

Lad dejen hæve i 45 minutter før den pensles med mælk og bages i den forvarmede ovn i 23–25 minutter.

Pirogger med italiensk pølse

LILLE = 24 PIROGGER

DEJ
300 g stærkt hvidt brødmel
130 g creme fraiche
80 g koldt smør, skåret i tern
1 mellemstort æg
½ tsk. bagepulver
½ tsk. fint havsalt

FYLD
Ca. 500 g italiensk pølse,
uden skind

TIL PENSLING
1 pisket æggeblomme
1 æggehvite

MEDIUM = 24 P.

DEJ
300 g hvedemel
130 g creme fraiche
80 g koldt smør,
skåret i tern
1 mellemstort æg
½ tsk. bagepulver
½ tsk. fint havsalt

FYLD
Ca. 500 g italiensk
pølse, uden skind

TIL PENSLING
1 pisket æggeblomme
1 æggehvite

STOR = 48 PIROGGER

DEJ
600 g hvedemel
260 g creme fraiche
160 g koldt smør, skåret i tern
2 mellemstore æg
1 tsk. bagepulver
1 tsk. fint havsalt

FYLD
Ca. 1 kg italiensk pølse,
uden skind

TIL PENSLING
2 piskede æggeblommer
1 æggehvite

Forvarm ovnen til 200 °C (varmluft).
1 rund kageudstikker (diameter 10 cm).
Hævetid: 15 minutter, bagetid: 22–25 minutter



Læg ingredienserne til dejen i blandeskålen, og brug fladpiskeren til at bearbejde dem til en dej (hastighedsindstilling 2–4).

Rul dejen ud til et tyndt lag på en melet bordplade. Brug kageudstikeren til at skære cirkler af dej, og saml derefter den resterende dej og rul den ud igen. Gentag processen, indtil du har brugt al dejen.

Del den italienske pølse i 24 eller 48 portioner, læg en portion i midten af en cirkel af dej, og pensl forsigtigt på kanten af halvdelen af hver cirkel med æggeblomme. Fold cirklerne sammen, så du får halvcirkler, og tryk derefter på kanterne med en gaffel. Placer dine pirogger på bageplader, pensl dem med æggehvite og lad dem hvile i ca. 15 minutter.

Bag dem i den forvarmede ovn i 22–25 minutter.





Sandwichbrød til ristning

LILLE = 1 BRØD

DEJ
500 g stærkt hvidt brødmel
eller hvidt speltmel
1 pose tørgær (7 g)
250 g lunken vand
70 g varm mælk
12 g havsalt

PYNT
35 g mel
40 g vand

MEDIUM = 1 BRØD

DEJ
500 g stærkt hvedemel
eller hvidt speltmel
1 pose tørgær
250 g lunken vand
70 g varm mælk
12 g havsalt

PYNT
35 g mel
40 g vand

STOR = 1 BRØD

DEJ
500 g stærkt hvedemel
eller hvidt speltmel
1 pose tørgær
250 g lunken vand
70 g varm mælk
12 g havsalt

PYNT
35 g mel
40 g vand

Forvarm ovnen til 230 °C (varmluft).
For en brødform (30 × 10 cm) med bagepapir.
Hævetid: 80 minutter, bagetid: 22–25 minutter



Lav dejen efter instruktionerne på side 15.

Form dejen til en rulle og læg den i brødformen, dæk med et klæde og lad den hæve i 60 minutter på et træskærebæret.

Dekorér brødet ved at blande melet med vandet, kom blandingen i en lille sprøjtepose (papir eller plast), og sprøjt et mønster på dejen.

Bag brødet i den forvarmede ovn i 22–25 minutter, og tag det derefter ud af formen (sammen med bagepapiret) og lad det afkøle på en bagerist.



Brød med fuldkornsmel/rug

LILLE = 1 LILLE BRØD

DEJ
11 g frisk gær
150 g lunkent vand
165 g hvidt speltmel
50 g fuldkornsrugmel
6 g fint havsalt
25 g solsikkefrø
25 g hakkede valnødder
25 g hørfrø
1 spsk. gylden sirup eller
kokossirup

MEDIUM = 1 BRØD

DEJ
22 g frisk gær
300 g vand
330 g hvidt speltmel
100 g fuldkornsrugmel
12 g fint havsalt
50 g solsikkefrø
50 g valnødder
50 g hørfrø
2 spsk. gylden sirup eller
kokossirup

STOR = 1 BRØD

DEJ
22 g frisk gær
300 g vand
330 g hvidt speltmel
100 g fuldkornsrugmel
12 g fint havsalt
50 g solsikkefrø
50 g valnødder
50 g hørfrø
2 spsk. gylden sirup eller
kokossirup

Forvarm ovnen til 230 °C (varmluft).

For en brødform (30 × 10 cm) med bagepapir.

Hævetid: 55–70 minutter, bagetid: 20–22 minutter (L), 25–27 minutter (M/S)



Lav dejen efter instruktionerne på side 17.

Læg dejen på et let melet bord, og brug dine hænder til at forme til en firkant. Fold den øverste kant af dejen ind i midten, og gentag derefter med den nederste kant og sidekanterne. Det gør dejen mere elastisk.

Form dejen til en rulle og læg den i den forberedte brødform, dæk med et klæde og lad den hæve i 45–60 minutter på et lunt sted.

Bag brødet i den forvarmede ovn i 10 minutter, og reducer så temperaturen til 200 °C og bag det yderligere 12 (S) eller 15–17 (M/L) minutter.



Pizza Susann'

LILLE = 4 PORTIONER

DEJ

250 g stærkt hvidt brødmel
eller hvidt speltmel
3–4 g tørgær
140 g lunken vand
20 g olivenolie
6 g havsalt

SAUCE

150 g tomatpuré
40 g olivenolie
2 knivspidser havsalt
1 knivspids chiliflager
½ spsk. tørrede italienske
eller franske krydderurter

TOPPING

60 g revet gruyèreost
60 g italiensk hård ost, revet
125 g mozzarellaost,
skåret i små stykker
Basilikumblade

MEDIUM = 4 P.

DEJ

250 g hvedemel eller
hvidt speltmel
3–4 g tørgær
140 g vand
20 g olivenolie
6 g havsalt

SAUCE

150 g tomatpuré
40 g olivenolie
2 knivspidser havsalt
1 knivspids chiliflager
½ spsk. tørrede italienske
eller franske krydderurter

TOPPING

60 g gruyèreost
60 g hård ost
125 g mozzarellaost,
skåret i mindre stykker
Basilikumblade

STOR = 8 PORTIONER

DEJ

500 g hvedemel eller
hvidt speltmel
6–8 g tørgær
280 g vand
40 g olivenolie
12 g havsalt

SAUCE

300 g tomatpuré
80 g olivenolie
4 knivspidser havsalt
2 knivspidser chiliflager
1 spsk. tørrede italienske
eller franske krydderurter

TOPPING

120 g revet gruyèreost
120 g hård ost
250 g mozzarellaost,
skåret i mindre stykker
Basilikumblade

Forvarm ovnen til 250 °C (varmluft) i mindst 30 minutter.

For en rund bageform (L/M = diameter 30 cm) eller en stor bageplade (S) med bagepapir.

Hævetid: 50 minutter, bagetid: 8–10 minutter (L/M), 14–16 minutter (S)



Lav en middelhavsbrøddej efter instruktionerne på side 15. Bland alle ingredienserne til sauceen.

Form dejen til en kugle med lidt mel på bordet, dæk dejen med et klæde, og lad den hæve i 30 minutter. Rul dejen ud til den ønskede form, placer den i bageformen eller på bagepladen, og fordel dejen med fingrene.

Fordel sauceen på dejen, drys revet ost og mozzarella stykker jævnt over pizzaen og bag den i den forvarmede ovn. Pynt med basilikumblade før servering.



Olivenbrød

LILLE = 1 BRØD

DEJ
500 g stærkt hvidt brødmel
eller hvidt speltmel
1 pose tørgær (7 g)
320 g lunken vand
12 g havsalt

FYLD
½ tsk. tørrede italienske
eller franske krydderurter
80 g sorte oliven
(uden sten og
uden lage/olie)

MEDIUM = 1 BRØD

DEJ
500 g hvedemel
eller hvidt speltmel
1 pose tørgær
320 g lunken vand
12 g havsalt

FYLD
½ tsk. tørrede italienske
eller franske krydderurter
80 g sorte oliven
(uden sten og
uden lage/olie)

STOR = 1 BRØD

DEJ
500 g hvedemel
eller hvidt speltmel
1 pose tørgær
320 g lunken vand
12 g havsalt

FYLD
½ tsk. tørrede italienske
eller franske krydderurter
80 g sorte oliven
(uden sten og
uden lage/olie)

Forvarm ovnen til 240 °C (varmluft).
Læg bagepapir på en bageplade.
Hævetid: 70 minutter, bagetid: 20–22 minutter



Lav dejen efter instruktionerne på side 15. Tilføj krydderurter og oliven til dejen, når den er klar.

Form dejen til en pølse på ca. 30 cm, og læg den på bagepladen med samlingen nedad. Dæk dejen med et klæde, og lad den hæve i 60 minutter.

Bag brødet i den forvarmede ovn i 20–22 minutter, og lad det derefter køle af på en bagerist.



”Søndagsbrød”

LILLE = 1 BRØD

DEJ
10 g frisk gær
125 g varm mælk
300 g hvedemel
30 g sukker
5 g fint havsalt
1 mellemstort æg
70 g smør, stuetemperatur

MEDIUM = 1 BRØD

DEJ
10 g frisk gær
125 g varm mælk
300 g hvedemel
30 g sukker
5 g fint havsalt
1 mellemstort æg
70 g smør

STOR = 1 STORT BRØD

DEJ
20 g frisk gær
250 g varm mælk
600 g hvedemel
60 g sukker
10 g fint havsalt
2 mellemstore æg
140 g smør

Forvarm ovnen til 200 °C (varmluft).
Læg bagepapir på en bageplade.
Hævetid: 115 minutter, bagetid: 22–25 minutter



Smuldr gæren i en krukke med skruelåg, tilsæt den lune mælk, skru låget på, ryst godt og lad det hvile i 10 minutter.

Kom de resterende ingredienser og gærblandingen i blandeskålen, og ælt den i mindst 4–5 minutter (hastighedsindstilling 2–4), indtil du har en fed gærdej. Dæk dejen til, og lad den hæve i 1 time.

Læg dejen på et meldrysset bord, form den til en firkant, og fold den øverste del ned til midten og den nederste del op til midten, og fold derefter siderne ind i midten. Form dejen til en 30–35 cm lang rulle, læg den på en bageplade, dæk den til og lad den hæve i 45 minutter.

Bag den i den forvarmede ovn i 22–25 minutter.



Tomatbrød

LILLE = 1 BRØD

DEJ

500 g stærkt hvidt brødmel
eller hvidt speltmel
1 pose tørgær (7 g)
280 g lunken vand
40 g olivenolie
12 g havsalt

FYLD

150 g tomatpuré
40 g olivenolie
2 knivspidser havsalt
1 knivspids chiliflager
½ spsk. tørrede italienske
eller franske krydderurter

MEDIUM = 1 BRØD

DEJ

500 g stærkt hvedemel
eller hvidt speltmel
1 pose tørgær (7 g)
280 g lunken vand
40 g olivenolie
12 g havsalt

FYLD

150 g tomatpuré
40 g olivenolie
2 knivspidser havsalt
1 knivspids chiliflager
½ spsk. tørrede italienske
eller franske krydderurter

STOR = 1 BRØD

DEJ

500 g stærkt hvedemel
eller hvidt speltmel
1 pose tørgær (7 g)
280 g lunken vand
40 g olivenolie
12 g havsalt

FYLD

150 g tomatpuré
40 g olivenolie
2 knivspidser havsalt
1 knivspids chiliflager
½ spsk. tørrede italienske
eller franske krydderurter

Forvarm ovnen til 240°C (varmluft).

For en rund bageform (diameter 23 cm, højde 5 cm) med bagepapir.
Hævetid: 80 minutter, bagetid: 22–25 minutter



Lav en middelhavsbrøddej efter instruktionerne på side 15. Bland alle ingredienserne til fyldet.

Rul dejen ud med mel på bordet, så du får en firkant (50 × 40 cm). Fordel fyldet i et jævnt lag på dejen med en spatel.

Start fra langsiden og rul dejen op i form af et sneglehus og læg den i bageformen. Læg formen på et træskærebræt, dæk den med et klæde, og lad det hæve i 60 minutter.

Bag brødet i den forvarmede ovn i 22–25 minutter, og tag det derefter ud af formen (sammen med bagepapiret) og lad det afkøle på en bagerist.



Tapasbrød

LILLE = 1 BRØD

DEJ
500 g stærkt hvidt brødmel
eller hvidt speltmel
1 pose tørgær (7 g)
320 g lunken vand
12 g havsalt

PLUS:
40 g olivenolie
1 tsk. tørret merian
eller andre krydderurter

TOPPING
15 g olivenolie
1–2 knivspidser fleur de sel

MEDIUM = 1 BRØD

DEJ
500 g hvedemel
eller hvidt speltmel
1 pose tørgær (7 g)
320 g lunken vand
12 g havsalt

PLUS:
40 g olivenolie
1 tsk. tørret merian
eller andre krydderurter

TOPPING
15 g olivenolie
1–2 knivspidser fleur de sel

STOR = 1 BRØD

DEJ
500 g hvedemel
eller hvidt speltmel
1 pose tørgær (7 g)
320 g lunken vand
12 g havsalt

PLUS:
40 g olivenolie
1 tsk. tørret merian
eller andre krydderurter

TOPPING
15 g olivenolie
1–2 knivspidser fleur de sel

Forvarm ovnen til 240 °C (varmluft).

For en rund bageform (diameter 23 cm, højde 5 cm) med bagepapir.

Hævetid: 80 minutter, bagetid: 18–20 minutter



Lav brøddejen som beskrevet på side 15, og bland de ekstra ingredienser i dejen.

Form dejen til en kugle, som lægges i bageformen, og tryk den flad med hænderne. Stil derefter formen på et træskærebæret og dæk den med et klæde. Lad dejen hvile i 60 minutter.

Brug fingrene til at lave fordybninger i hele dejen, dryp den med olivenolie og drys med fleur de sel, og bag den i den forvarmede ovn i 18–20 minutter. Tag derefter brødet ud af formen (sammen med bagepapiret) og lad det køle af på en bagerist.



Ostekiks

LILLE = 12 KIKS

DEJ

150 g hvidt speltmel
125 g koldt smør, skåret i tern
45 g revet
Italiensk hård ost
3 g havsalt
1 spsk. hakket rosmarin
1 æggeblomme

GLASUR

1 pisket æggehvide
til pensling
Fleur de sel til drys

MEDIUM = 24 KIKS

DEJ

300 g hvidt speltmel
250 g koldt smør,
skåret i tern
90 g revet
hård ost
6 g havsalt
2 spsk. hakket rosmarin
2 æggeblommer

GLASUR

1 pisket æggehvide
til pensling
Fleur de sel

STOR = 48 KIKS

DEJ

600 g hvidt speltmel
500 g koldt smør, skåret i tern
180 g revet
hård ost
12 g havsalt
4 spsk. hakket rosmarin
4 æggeblommer

GLASUR

2 piskede æggehvider
til pensling
Fleur de sel

Forvarm ovnen til 180 °C (almindelig ovn).
Læg bagepapir på 1 eller 2 bageplader.
1 rund kageudstikker (diameter 7 cm)
Hævetid: 30 minutter, bagetid: 14–16 minutter



Kom ingredienserne til dejen i blandskålen, og bland dem til en smuldret dej ved hjælp af fladpiskeren (hastighedsindstilling 2–4).

Når dejen hænger sammen, rulles den ud i et tyndt lag (ca. 7 mm) mellem to stykker folie og lægges i køleskabet i 30 minutter.

Når du har taget dejen ud af køleskabet, bruger du kniven til at skære cirkler ud. Placer cirklerne på bagepladen. Derefter samles den resterende dej og rulles ud igen. Gentag processen, indtil du har brugt al dejen.

Cirklerne pensles med æggehviden og drysses med lidt fleur de sel. Bag den i den forvarmede ovn i 14–16 minutter.

Kvarkpandekager

LILLE = 6 PANDEKAGER

DEJ
250 g mager kvark
2 store æg
200 g mineralvand,
med kulsyre
Havsalt
Peber
150 g hvedemel

MEDIUM = 6 P.

DEJ
250 g mager kvark
2 store æg
200 g mineralvand,
med kulsyre
Havsalt
Peber
150 g hvedemel

STOR = 12 PANDEKAGER

DEJ
500 g mager kvark
4 store æg
400 g mineralvand,
med kulsyre
Havsalt
Peber
300 g hvedemel

1 stegepande (diameter 25 cm) og vegetabilsk olie til stegning.
Hævetid: 15 minutter



Kom kvark, æg, mineralvand, havsalt og peber i blandeskålen, og bland det godt ved hjælp af piskeriset (hastighedsindstilling 2). Tilsæt melet en skefuld ad gangen, og bland derefter i mindst 2 minutter med hastighedsindstilling 4.

Lad dejen hæve 15 minutter, og bland den sammen igen ganske kort tid. Kom en skefuld af dejen på panden sammen med lidt olie, og steg pandekagerne på begge sider. Lad dem køle af på en bagerist.

Pandekagerne er gode at fylde med sauerkraut, kål, kødsauce, hakket kød eller flødeost. Når fyldet er tilsat kommes de i et smurt ovnfast fad og bages i 20–25 minutter ved 200 ° C (varmluft).



Kirsebær crumble

LILLE = 4 PORTIONER

FYLD

500 g kirsebær eller anden frugt,
skåret i mindre stykker
50 g sukker

CRUMBLE-DRYS

200 g hvidt speltmel
100 g koldt smør, skåret i tern
100 g rørsukker

MEDIUM = 4 P.

FYLD

500 g kirsebær
eller anden frugt
50 g sukker

CRUMBLE-DRYS

200 g hvidt speltmel
100 g koldt smør
100 g rørsukker

STOR = 8 PORTIONER

FYLD

1 kg kirsebær
eller anden frugt
100 g sukker

CRUMBLE-DRYS

400 g hvidt speltmel
200 g koldt smør
200 g rørsukker

Forvarm ovnen til 180 °C (varmluft).
Smør 4 eller 8 ovnfaste skåle (ca. 14 x 10 cm).
Bagetid: 20–24 minutter



FylDET laves ved at blande kirsebærrene (eller andet hakket frugt) med sukkeret og fordele fylDET i skålene.

Kom alle ingredienserne til smuldredejen i blandeskålen, og bland dem til fint smulder ved hjælp af fladpiskeren (hastighedsindstilling 2).

Brug hænderne til at trykke dejkrummerne let sammen, og fordel jævnt i skålene over frugten.

Bag den i den forvarmede ovn i 20–24 minutter.

Smager fantastisk med frisk vaniljecreme eller flødeskum.



Spinatvafler

LILLE = 4 VAFLER

DEJ
150 g kartofler, revne
175 g hvedemel
65 g blødgjort smør
50 g mælk
50 g olivenolie
50 g hvidvin
10 g fint havsalt
½ knivspids revet muskatnød

FYLD
30 g babyspinat

MEDIUM = 8 VAFLER

DEJ
300 g kartofler
350 g hvedemel
130 g blødgjort smør
100 g mælk
100 g olivenolie
100 g hvidvin
20 g fint havsalt
1 knivspids muskatnød

FYLD
60 g babyspinat

STOR = 8 VAFLER

DEJ
300 g kartofler
350 g hvedemel
130 g blødgjort smør
100 g mælk
100 g olivenolie
100 g hvidvin
20 g fint havsalt
1 knivspids muskatnød

FYLD
60 g babyspinat

Opvarm et vaffeljern til belgiske vafler, og smør det let med lidt vegetabilsk olie. Forvarm ovnen til 80 °C (almindelig ovn). Læg bagepapir på en bageplade. Bagetid: 4 ½ minut pr. vaffel



Kom alle ingredienserne til dejen i blandeskålen, og bland dem sammen med fladpiskeren, indtil alle ingredienserne er blandet sammen (hastighedsindstilling 2–4).

Kom en spiseskefuld af dejen i midten af hvert rum på vaffeljernet, kom et par babyspinatblade ovenpå, fordel dem lidt, og kom så en spiseskefuld dej ovenpå. Luk vaffeljernet og bag vaflerne. Gentag processen, indtil du har brugt al dejen.

Læg de færdige vafler på en bageplade og hold dem varme i den forvarmede ovn, indtil du er klar til at servere dem.



Pandekager med ahornsirup

LILLE = 20 PANDEKAGER

DEJ
4 mellemstore æg
30 g sukker
200 g mælk
100 g mineralvand
300 g hvedemel
10 g bagepulver
1 knivspids fleur de sel

PYNT
Ahornsirup

MEDIUM = 20 P.

DEJ
4 mellemstore æg
30 g sukker
200 g mælk
100 g mineralvand
300 g hvedemel
10 g bagepulver
1 knivspids fleur de sel

PYNT
Ahornsirup

STOR = 40 PANDEKAGER

DEJ
8 mellemstore æg
60 g sukker
400 g mælk
200 g mineralvand
600 g hvedemel
20 g bagepulver
2 knivspids fleur de sel

PYNT
Ahornsirup

Stor stegepande og vegetabilsk olie til stegning.
Hævetid: 20 minutter



Kom æggene i blandeskålen, og pisk dem med piskeriset i mindst 4 minutter, start på hastighedsindstilling 2 og gå derefter op til hastighedsindstilling 6. Tilføj sukker lidt ad gangen, og fortsæt med at blande i 2 minutter. Bland halvdelen af mælken og vandet i på hastighedsindstilling 2, bland derefter melet med bagepulver og salt, og tilsæt det til dejen en skefuld ad gangen. Kom resten af vandet og mælken i.

Bland i yderligere 2 minutter (hastighedsindstilling 2–4), og ladet hvile i 20 minutter.

Kom derefter skefulde af dejen på den store stegepande med lidt olie, bag dem, indtil pandekagerne er gyldenbrune på begge sider, og server dem varme med ahornsirup.



Squashboller

LILLE = 6 BOLLER

DEJ

250 g hvidt speltmel
½ pose tørgær
100 g mager kvark
8 g fint havsalt
1 mellemstort æg
25 g solsikkefrø
115 g squash, groftrevet

MEDIUM = 12 BOLLER

DEJ

500 g hvidt speltmel
1 pose tørgær
200 g mager kvark
16 g fint havsalt
2 mellemstore æg
50 g solsikkefrø
230 g squash

STOR = 12 BOLLER

DEJ

500 g hvidt speltmel
1 pose tørgær
200 g mager kvark
16 g fint havsalt
2 mellemstore æg
50 g solsikkefrø
230 g squash

Forvarm ovnen til 190 °C (varmluft), og bag ved 180 °C (varmluft).

Læg bagepapir på en bageplade.

Hævetid: 105 minutter, bagetid: 22–25 minutter



Kom alle ingredienserne i blandeskålen og brug dejkroge til at ælte dejen i mindst 3–5 minutter (hastighedsindstilling 2–4). Dæk dejen til, og lad den hæve i 45 minutter.

Læg dejen på et melet bord, og form den til en firkant. Fold toppen ned til midten og bunden op til midten, og fold derefter siderne ind i midten.

Form dejen til en rulle og skær den i 6 eller 12 stykker, og form hvert dejstykke til en cirkel og læg dem på bagepladen. Drys med lidt mel, dæk dem med et klæde og lad dem hæve i yderligere 60 minutter.

Bag dem i den forvarmede ovn i 22–25 minutter.

Su Vössing

artiste de cuisine

I 1991 fik Su Vössing en Michelin-stjerne, hvilket gjorde hende til den yngste Michelin-kok i Tyskland på det tidspunkt. Vejen til hendes mange succeser var bygget på et solidt fundament: i Münster, hvor hun arbejdede som chef de partie for Philippe Jorand, og derefter i Paris, hvor hun arbejdede som køkkenchef for Jean-Michel Bouvier. Det var Alain Senderens, der opdagede hendes ekstraordinære talent og kærlighed til det autentiske køkken. Han var så imponeret, at han efter kun tre uger udnævnte hende til chef saucier på sin berømte trestjernede restaurant, Lucas Carton. Derefter fortsatte hun til den lige så berømte Brasserie La Coupole, hvor pariserne var vilde med hendes kulinariske kreationer, som der blev tilberedt 800 af på en gennemsnitlig vagt.

Da Su vendte tilbage til Tyskland fik hun sin Michelin-stjerne, mens hun arbejdede på restauranten Le Marron i Bonn, og hun fortsatte derefter med at skabe og servere enkle, men samtidig elegante retter til Kölns mange restaurantgæster på La Société. Derefter krydsede hun Atlanten til Florida, hvor hun som chef de cuisine på Café Europa leverede velsmagende påmindelser om forfædrenes hjemlande.

Under og efter disse professionelle eventyr viste Su Vössing sin spontanitet og sin evne til altid at have det sjovt med sin metier i den populære tyske tv-madlavningskonkurrence "Kochduell", der blev sendt på VOX. Denne kulinariske rejse blev afsluttet med et kort intermezzo – hendes helt egen restaurant i Düsseldorf. I dag fokuserer hun på at dele den omfattende ekspertise, hun har erhvervet sig, med andre – både som en meget succesrig og prisbelønnet kogebogsforfatter og vært og ved at optræde ved en bred vifte af begivenheder på TV ("Küchenschlacht" på ZDF, WDR, 3sat) samt i produktpræsentationer på forskellige mediekkanaler.

Som en højprofileret, veletableret og populær personlighed i både den gastronomiske verden og i medieindustrien, er Su Vössing den ideelle ambassadør for fremragende madlavning. Hendes signaturstil – sund og velsmagende mad, der er nem at tilberede – afspejler hendes ærlige og ligefremme natur og understreger, at hun helst undgår det overdådige og overfladiske.



Redaktion

En Su Vössing GmbH-produktion
Eksklusivt for KitchenAid Europa Inc.

Opskrifter af Su Vössing
Tekst af Su Vössing og Bui Vössing
Foodstyling: Su Vössing
Fotografering: Bui Vössing
Korrekturlæsning: Ulrike Zielke (ernæringsekspert)
Layout, opsætning: Bui Vössing

Redaktør: Silke Schneider
Design, DTP: Ramona Vomrath
Forlaget Lingen, Köln, Tyskland

® Registreret varemærke / TMVaremærke tilhørende KitchenAid USA
© 2019 Alle rettigheder forbeholdt

Alle rettigheder forbeholdt. Denne publikation eller dele heraf må ikke reproduceres, lagres i et søgesystem eller videregives i hvilken som helst form via hvilke medier, det måtte være, herunder elektroniske, mekaniske systemer, via fotokopiering, optagelse eller andet uden forudgående tilladelse fra forlaget. Denne bog må ikke sælges individuelt, men kun sammen med en KitchenAid.

KitchenAid

www.KitchenAid.eu

© KitchenAid 2019

KitchenAid Europa Inc.

Nijverheidslaan 3/5

B-1853 Strombeek-Bever

Belgien