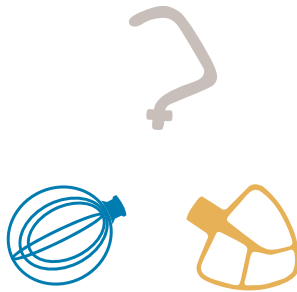




Modern Baking Basics
by Su Vössing

KitchenAid



Grunderna i modern bakning

av Su Vössing

Alla recept i den här boken är utvecklade och optimerade för de tre olika modellerna av KitchenAids köksmaskin – **liten**, **mellan** och **stor**.



LITEN

Sparar utrymme och passar bäst för tillredning av små mängder. Perfekt för små kök och alla dem som föredrar lite mindre saker.



MELLAN

Den traditionella storleken – perfekt för daglig matlagning. En banbrytande köksmaskin som är mycket uppskattad av flera generationer av hemmakockar.



STOR

Generös kapacitet, perfekt vid catering för evenemang. Utvecklad för att tillgodose behoven i professionella kök och för regelbunden matlagning av stora mängder hemma.



KitchenAid

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Förord	sidan 7
De bästa baktipsen	från sidan 8
Lista med oundärliga bakredskap	sidan 13
Grundrecept bröddeg 1	sidan 15
Grundrecept bröddeg 2	sidan 17
Grundrecept bakverk 1	sidan 19
Grundrecept bakverk 2	sidan 21
Grundrecept krämer	sidan 23
30 recept	från sidan 27
Om Su Vössing	sidan 86
Redaktionell information	sidan 88



En ikon som älskar sitt arbete!

Det är en stor ära och ett sant nöje att få presentera den här receptboken. Jag har valt ut det bästa av det bästa: en samling enkla, praktiska och mycket användbara recept som är resultatet av många timmars matlagning med KitchenAids köksmaskin. Grunderna i modern bakning är fylld av härliga godsaker som du kan laga och njuta av varje dag.

Det jag gillar mest med KitchenAids köksmaskin är hur enkelt det är att blanda till degar och smetar. Det är detta som KitchenAid ursprungligen designades för – och det jag verkligen uppskattar är inte bara smaken och konsistensen på allt som går att göra med den, utan även den pålitliga kvaliteten, som i sin tur garanterar att de delikatesser jag serverar alltid smakar förträffligt.

Förvånande nog har jag märkt att många av mina vänner som har en köksmaskin från KitchenAid inte använder denna eleganta köksikon fullt ut, utan ofta bara använder den till väldigt grundläggande matlagning. När jag frågar dem om detta får jag ofta till svar att det inte finns tillräckligt många inspirerande eller tillförlitliga recept.

Sedan 2012 har jag arbetat för det tyska dotterbolaget till teleshoppingkanalen QVC. Under den tiden har jag skrivit mer än 15 böcker om matlagning och bakning med fokus på de många möjligheter som finns med KitchenAids köksmaskin. Även efter att ha skapat över 2 500 olika recept kan jag ärligt säga att jag ännu inte har fått slut på idéer. Tvärtom! Den fantastiska kvaliteten på resultaten väcker min fantasi och kreativitet, gång på gång.

När jag började som kock för 40 år sedan lagade jag mat från grunden och lärde mig hantverket på Michelinbelönade restauranger runt om i världen och gick kurser i avancerad konditorikonst. Jag märkte då att de allra flesta kök och konditorkonstnärer använde köksmaskiner från KitchenAid. Ur ett professionellt perspektiv tror jag att det är den största komplimang ett köksredskap kan få.

Ha det så kul med KitchenAid – och med den här boken!

Susi Vossing

Rädda torra kakor

Om en kaka är torr och smulig för att den stått i ugnen för länge kan du sticka hål i kakan med en grillpinne och sedan fukta kakan med fruktjuice eller hemmagjord syrup. Voilà – nu har du en underbart saftig kaka!

Kavla deg

Det är en bra idé att kavla ut mördeg och annan deg till kakor eller pajer mellan två bitar plastfolie. Till en kladdig deg (som craquelin-deg) kan du använda två bakplåtspapper.

Alternativ till ägg

- 1 ägg = 1/2 mosad banan
- 1 ägg = 1 tsk linfrön blötlagda i 1 msk vatten
- 1 ägg = 30 g äppelmos
- 1 ägg = 1 msk jordnötssmör
- 1 ägg = 1 tsk chiafrön blötlagda i 20–30 g vatten

Jag måste dock vara ärlig och säga att jag älskar smaken av ägg i mina kakor och bakverk och använder sällan något av alternativen.

Mjök

Även om komjök i allmänhet kan ersättas med ett växtbaserat alternativ gjort på nötter eller gryn kan det ha stor inverkan på smaken. Tänk på detta om du vill prova själv.

Socket

Vanligt socker kan ersättas med rörsocker eller kokossocker i samma mängd som anges i receptet. Björksocker (xylitol) kan också användas. Jag har fått fantastiska resultat med dessa alternativ. När jag använder xylitol minskar jag vanligtvis mängden med en fjärdedel, men det är bäst att prova sig fram till det som fungerar bäst för dig.

Het olja för fritering

För att kontrollera om oljan har uppnått rätt temperatur doppar du ner handtaget på en träslev i oljan. Om små bubblor stiger mot ytan är oljan tillräckligt varm.

Olika mjöltyper

Jag rekommenderar vanligt vetemjöl för lätta och fina bakverk.

För ett mer rustikt resultat kan du använda samma mängd vetemjöl special eller dinkelmjöl (spelt) i alla recept.

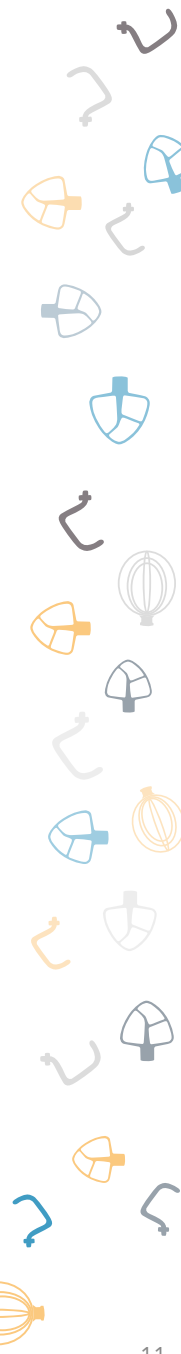
Om du vill ha lite ombyte är det också värt att prova följande mjölsorter:

Kamutmjöl kan användas istället för vetemjöl special eller siktat dinkelmjöl (använd samma mängd). Emmermjöl kan användas istället för vetemjöl special eller siktat dinkelmjöl (använd samma mängd). Enkornsmjöl kan användas istället för annat mjöl (använd halva mängden), men det håller mindre vatten vilket gör att degen kan bli fastare.

Jag gillar också att experimentera med en rad andra intressanta mjölsorter:

Hampmjöl, linfrömjöl, mandelmjöl, solrosfrömjöl, chiasmjöl, bovetemjöl och andra.

Viktigt! När du använder dessa alternativa mjölsorter ska du endast använda eller byta ut 20–30 % av den angivna mängden mjöl.





Grundrecept bröddeg 1

ANVÄND SAMMA MÄNGDER FÖR LITEN, MELLAN
OCH STOR KÖKSMASKIN

- ① GRUNDDEG TILL VITT BRÖD
500 g vetemjöl special eller dinkelmjöl
7 g torrjäst
320 g ljummet vatten
12 g havssalt, fleur de sel
- ② DEG TILL SANDWICHBRÖD (ELLER ROSTBRÖD)
500 g vetemjöl special eller dinkelmjöl
7 g torrjäst
250 g ljummet vatten
70 g varm mjölk
12 g havssalt, fleur de sel
- ③ DEG TILL MEDELHAVSBRÖD
500 g vetemjöl special eller dinkelmjöl
7 g torrjäst
280 g ljummet vatten
40 g olivolja
12 g havssalt, fleur de sel



Lägg alla ingredienser i blandningsskålen och arbeta ihop till en deg med degkroken i minst 4–5 minuter (hastighetsinställning 2–4).

Täck degen och låt den vila i skålen i 20 minuter. Lägg degen på ett lätt mjölat bakbord och forma den till en fyrkant med händerna. Vik den övre kanten av degen mot mitten och gör sedan samma sak med den nedre kanten och sidokanterna. Fortsätt sedan att bearbeta degen enligt receptet.



Grundrecept bröddeg 2

①

DEG TILL FULLKORNSBRÖD
INGREDIENSER, SE SIDAN 49

Lägg alla ingredienser i blandningsskålen och arbeta ihop till en deg med degkroken (hastighetsinställning 2–4). Täck över och låt degen vila i 20 minuter. Degen går också att använda till bagels eller frallor, eller kan gräddas i en brödform eller en rund bakform.



②

DEG TILL SÖTA BRÖD
INGREDIENSER, SE SIDORNA 43 OCH 69

Smula ned jästen i en burk med skruvlock, tillsätt varm mjölk, skruva på locket, skaka ordentligt och låt stå i 10 minuter. Lägg återstående ingredienser och jästblandningen i blandningsskålen och bearbeta i minst 4–5 minuter med degkroken (hastighetsinställning 2–4) tills en smidig deg bildats. Täck degen och låt den vila i ytterligare 30 minuter. Den här degen kan användas till Hefezopf (flätat bröd), sött jäsbröd, söta mjölkbaseade frallor eller söta dumplings fyllda med sylt.



③

DEG AV FULLKORNSDINKEL/RÅG
INGREDIENSER, SE SIDAN 63

Smula ned jästen i en burk med skruvlock, tillsätt ljummet vatten, skruva på locket, skaka ordentligt och låt stå i 10 minuter. Lägg återstående ingredienser och jästblandningen i blandningsskålen och bearbeta i minst 4–5 minuter med degkroken (hastighetsinställning 2–4) tills en deg bildas. Degen kan bakas i en rund bakform, bundtform, ugnform eller på bakplåt.





Grundrecept bakverk 1

①

MÖRDEG
INGREDIENSER, SE SIDAN 41

Lägg ingredienserna i blandningsskålen och använd flatblandaren för att bearbeta dem till en mördeg (hastighetsinställning 2–4). Forma degen till en boll eller fyrkant, linda in den i plastfolie och låt den ligga i kylan i minst 2 timmar (gärna längre). Degen fungerar i alla recept där det behövs en söt mördeg: pajer, småkakor med mera.



②

GRUNDRECEPT PÅ KAKSMET
INGREDIENSER, SE SIDORNA 31 OCH 39

Ingredienserna till kaksmeten ska vara rumstempererade. Lägg alla ingredienser i blandningsskålen och blanda med äggvispen (hastighetsinställning 2–4). Stoppa maskinen så snart alla ingredienser blandats väl. Kaksmeten kan användas till alla slags frukt- och bärbakelser eller som grundsmet till fruktmuffins.



③

SMULDEG
INGREDIENSER, SE SIDORNA 31 OCH 79

Smuldeg gör du genom att lägga ingredienserna i blandningsskålen och köra maskinen med flatblandaren tills det bildats fina smulor (hastighetsinställning 2). Smuldegen kan också användas som kakkotten om du trycker ihop smulorna ordentligt. Du kan också baka smulorna på en bakplåt och strö dem över desserter.





Grundrecept bakverk 2

①

CRAQUELIN-DEG
300 g råsocker
300 g smör, rumstempererat
300 g vetemjöl

Lägg alla ingredienser i blandningsskålen och blanda ihop till en jämn deg med flatblandaren (hastighetsinställning 2–4). Kavla ut degen tunt mellan två bakplåtspapper och lägg i frysen i 30 minuter. Låt den sedan bli lite varm innan du skär till den. Överbliven deg kan tryckas ihop och kavlas ut igen. Den här blandningen kan användas till petit-choucr eller éclairs, eller som knaprig topping på en fruktkaka eller ett sött bröd. Den kan förvaras i frysen i några veckor.



②

PETIT-CHOUDEG
INGREDIENSER, SE SIDORNA 45 OCH 51

Koka upp vatten, smör, socker och salt i en kastrull, blanda i mjölet under kraftig vispning med en stadig visp. Låt kastrullen stå kvar på plattan och rör om med en träslev i 2–3 minuter tills ett vitt lager har bildats på botten av kastrullen. Lägg degen i blandningsskålen och bearbeta den i minst 2 minuter med flatblandaren eller blandaren med flexkant (hastighetsinställning 2). Tillsätt sedan ett ägg i taget och rör tills ägget är helt inarbetat innan du tillsätter nästa ägg. Den här petit-choudegen kan användas till alla slags petit-choucr och éclairs.



③

PIROGDEG
INGREDIENSER, SE SIDAN 59

Lägg ingredienserna i blandningsskålen och använd flatblandaren för att bearbeta dem till en deg (hastighetsinställning 2–4). De gen kan användas för att göra dumplings som fylls med kött, kyckling, fisk, ost eller grönsaker. Den passar också utmärkt för att göra ljuvliga pajer.





Grundrecept krämer

①

VANILJKRÄM (CRÈME PÂTISSIÈRE)

500 g mjölk
125 g socker
4 medelstora ägg
50 g majsstärkelse
1/2 tsk vaniljpasta

Koka upp 300 g mjölk och allt socker. Blanda resten av mjölken med äggen i en skål. Tillsätt majsstärkelsen. När mjölk- och sockerblandningen börjar koka tillsätter du mjölk- och äggblandningen och vispar kraftigt för hand. Fortsätt att sjuda blandningen i 3–4 minuter under konstant vispning. Häll över i en skål och täck med plastfolie som du sätter direkt mot krämens yta. Vaniljkrämen kan förvaras i kylskåp i en lufttät behållare i 2 veckor. Den kan användas som bas i många olika bakverk.

②

DIPLOMATKRÄM (CRÈME LÉGÈRE)

300 g vaniljkräm
200 g vispgrädde

Lägg vaniljkrämen i blandningsskålen och rör den slät och krämig med äggvispen. Öka gradvis hastigheten från inställning 2 till inställning 6. Tillsätt den vispade grädden och blanda med hastighetsinställning 2–4. Diplomatkram används som fyllning och dekoration.



③

MANDELKRÄM (FRANGIPANE)

150 g smör, rumstempererat
150 g socker
2 medelstora ägg
150 g oskalade mandlar, malda
75 g vetemjöl

Lägg alla ingredienser i blandningsskålen och blanda i minst 2–4 minuter med äggvispen (hastighetsinställning 2–4) tills blandningen är krämig. Mandelkrämen används som fyllning i tarteletter, kungskaka och många andra söta bakverk som därefter gräddas. Den kan förvaras i kylskåp i en lufttät behållare i 2–3 veckor. Viktigt! Låt stå i rumstemperatur i 30 minuter före användning.





30 recepten



Bundtkaka

LITEN = 16 PORTIONER

BLANDNING
250 g mjölk
80 g russin
500 g vetemjöl
7 g torrjäst
50 g smör, rumstempererat
2 stora ägg
10 g havssalt, fleur de sel

MELLAN = 16 PORT.

BLANDNING
250 g mjölk
80 g russin
500 g vetemjöl
7 g torrjäst
50 g smör
2 stora ägg
10 g havssalt

STOR = 16 PORTIONER

BLANDNING
250 g mjölk
80 g russin
500 g vetemjöl
7 g torrjäst
50 g smör
2 stora ägg
10 g havssalt, fleur de sel

Värm ugnen till 220 °C (varmluft).
Smörj en bundtform med rumsvarmt smör.
Jästid: 60–90 minuter, gräddningstid: 20–22 minuter



Lägg mjölk och russin i en kastrull, värm försiktigt och låt stå i 5 minuter.

Lägg sedan alla ingredienser i blandningsskålen och arbeta ihop till en deg i minst 4–5 minuter med degkroken (hastighetsinställning 2–4).

Lägg degen på ett lätt mjölat bakbord och knåda i 1 minut. Forma den sedan till en rulle och lägg ner den i bundtformen. Tryck ner degen försiktigt. Ställ formen på en träskärbräda, täck med bakduk och låt jäsa i 60–90 minuter.

Grädda bundtkakan i förvärmad ugn i 20–22 minuter. Låt kakan svalna i formen på ett bakgaller i 5 minuter innan du stälper upp den. Låt den sedan svalna helt.



Rosmarin- och sesambullar

LITEN = 8 BULLAR

DEG

250 g dinkelmjöl
250 g crème fraîche
1 medelstort ägg
6 g havssalt, fleur de sel
1 tsk bakpulver

TOPPING

15 g rosmarinblad,
repade från stjälken
70 g oskalade sesamfrön

MELLAN = 8 BULLAR

DEG

250 g dinkelmjöl
250 g crème fraîche
1 medelstort ägg
6 g havssalt, fleur de sel
1 tsk bakpulver

TOPPING

15 g rosmarinblad,
repade från stjälken
70 g sesamfrön

STOR = 16 BULLAR

DEG

500 g dinkelmjöl
500 g crème fraîche
2 medelstora ägg
12 g havssalt, fleur de sel
2 tsk bakpulver

TOPPING

30 g rosmarinblad,
repade från stjälken
140 g sesamfrön

Värm ugnen till 220 °C (varmluft) och grädda i 200 °C (varmluft).
Lägg bakplåtspapper på 1–2 bakplåtar.
Gräddningstid: 30–35 minuter



Hacka rosmarinbladen, lägg dem i en liten skål tillsammans med sesamfröna och blanda väl.

Lägg ingredienserna till degen i blandningsskålen och arbeta ihop till en jämn deg med flatblandaren (hastighetsinställning 2–4). Stoppa maskinen så snart ingredienserna har blandats väl.

Fukta en sked och dela degen i 8 eller 16 bitar. Rulla varje bit till en boll (med lätt fuktade händer), rulla sedan i rosmarin/sesamfröblandningen och lägg bullen på den förberedda bakplåten. Grädda i förvärmad ugn i 30–35 minuter tills de är knapriga.



Rabarberkakor

LITEN = 4 KAKOR

BLANDNING
 200 g dinkelmjöl
 100 g smör, rumstempererat
 75 g rörsocker
 2 medelstora ägg
 5 g bakpulver
 40 g yoghurt
 1 nypa havssalt, fleur de sel

SMULDEG
 100 g dinkelmjöl
 50 g kallt smör i kuber
 50 g rörsocker

FYLLNING
 100 g rörsocker
 500 g rabarber, skuren i små bitar
 1 msk kallt vatten
 1/2 tsk majsstärkelse

MELLAN = 4 KAKOR

BLANDNING
 200 g dinkelmjöl
 100 g smör
 75 g rörsocker
 2 medelstora ägg
 5 g bakpulver
 40 g yoghurt
 1 nypa havssalt

SMULDEG
 100 g dinkelmjöl
 50 g kallt smör
 50 g rörsocker

FYLLNING
 100 g rörsocker
 500 g rabarber
 1 msk kallt vatten
 1/2 tsk majsstärkelse

STOR = 8 KAKOR

BLANDNING
 400 g dinkelmjöl
 200 g smör
 150 g rörsocker
 4 medelstora ägg
 10 g bakpulver
 80 g yoghurt
 2 nypor havssalt, fleur de sel

SMULDEG
 200 g dinkelmjöl
 100 g kallt smör
 100 g rörsocker

FYLLNING
 200 g rörsocker
 1 kg rabarber
 2 msk kallt vatten
 1 tsk majsstärkelse

Värm ugnen till 180°C (varmluft).

Smörj 4 (L/M) eller 8 (S) små veckade tartelettformar (13 cm Ø med löstagbar botten) och kyl dem.
 Gräddningstid: 22–25 minuter



Gör i ordning kakdegen och smultoppingen enligt anvisningarna på sidan 19.

Fördela kakdegen i formarna och använd en fuktad sked för att trycka ut degen jämnt. Platta till degen i mitten och tryck den lite upp på sidorna. Ställ formarna på en bakplåt och ställ in i frysen i 15 minuter.

För att göra fyllningen håller du sockret i en kastrull och låter det smälta utan omrörning. Tillsätt rabarberna och koka på medelvärme i 2–3 minuter. Blanda i majsstärkelsen så att blandningen tjocknar. Låt sedan svalna.

Fördela rabarberblandningen jämnt mellan de kalla formarna. Tryck ihop smuldegen lite i händerna och täck rabarberblandningen med den. Ställ formarna i den förvärmade ugnen, grädda i 22–25 minuter och låt sedan svalna i 20 minuter på ett bakgaller.



Tomatpaj

LITEN = 4 PORTIONER

DEG
200 g dinkelmjöl
40 g hasselnötter, grovmalda
40 g hårdost, riven
30 g havregryn
70 g olivolja
1 stort ägg
1/2 tsk havssalt, fleur de sel

TOPPING
500 g bifftomater
200 g olivtapenade

GARNERING
Basilikablad
1 msk svarta oliver, urkärnade
Havssalt, fleur de sel
Olivolja

MELLAN = 4 PORT.

DEG
200 g dinkelmjöl
40 g hasselnötter
40 g hårdost
30 g havregryn
70 g olivolja
1 stort ägg
1/2 tsk havssalt

TOPPING
500 g bifftomater
200 g olivtapenade

GARNERING
Basilikablad
1 msk oliver
Havssalt, fleur de sel
Olivolja

STOR = 8 PORTIONER

DEG
400 g dinkelmjöl
80 g hasselnötter
80 g hårdost
60 g havregryn
140 g olivolja
2 stora ägg
1 tsk havssalt, fleur de sel

TOPPING
1 kg bifftomater
400 g olivtapenade

GARNERING
Basilikablad
2 msk oliver
Havssalt, fleur de sel
Olivolja

Värm ugnen till 190°C (varmluft).

Lägg bakplåtspapper i botten av en springform (L/M = 23 cm Ø, S= 28 cm Ø).

Jästid: 25 minuter, gräddningstid: 22–25 minuter (L/M), 25–28 minuter (S)



Lägg ingredienserna till degen i blandningsskålen och arbeta ihop till en grovsmulig deg med flatblandaren (hastighetsinställning 2–4). Lägg degen i formen och sprid ut den jämnt, först med fingrarna och sedan med baksidan av en sked samtidigt som du trycker försiktigt. Ställ formen i kylan i 10 minuter och grädda sedan i den förvärmade ugnen. Låt svalna på ett bakgaller i 15 minuter.

Skölj tomaterna, torka dem och skär dem i jämna, medelstora skivor.

Ställ formen på en träskärbräda, bred ut olivtapenade jämnt över botten och lägg sedan tomatskivorna ovanpå. Garnera med basilikablad och svarta oliver, och krydda med lite havssalt och olivolja.



Cheesecake

LITEN = 6–8 PORTIONER

DEG

100 g kex (smulade)
50 g smält smör

FYLLNING

3 blad gelatin
300 g färskost (ej light)
40 g socker
200 g jordgubbspuré
100 g vispgrädde

GARNERING

Blandade bär
Ätliga blommor

MELLAN = 8–12 PORT.

DEG

200 g kex (smulade)
100 g smält smör

FYLLNING

6 blad gelatin
600 g färskost
80 g socker
400 g jordgubbar
200 g grädde

GARNERING

Blandade bär
Ätliga blommor

STOR = 8–12 PORTIONER

DEG

200 g kex (smulade)
100 g smält smör

FYLLNING

6 blad gelatin
600 g färskost
80 g socker
400 g jordgubbar
200 g grädde

GARNERING

Blandade bär
Ätliga blommor

Lägg bakplåtspapper i botten och längs sidorna av en springform
(L= 18–20 cm i diameter, M/S= 23 cm i diameter).



Blanda de smulade kexen och smöret och tryck ut blandningen i formen. Lägg gelatinbladen i kallt vatten.

Lägg färskosten och sockret i blandningsskålen och blanda i minst 2 minuter med äggvispen tills det är krämnt (hastighetsinställning 2–6). Blanda i jordgubbspurén med hastighetsinställning 2.

Krama vattnet ur gelatinbladen, smält bladen i 2 msk hett (men inte kokande) vatten och rör ner i blandningen. Tillsätt grädden och blanda tills alla ingredienser blandats väl.

Häll blandningen i formen och låt stå kallt i kylskåp över natten. Ta sedan ut kakan ur formen och garnera med bär och blommor.



Ost och skink-bröd

LITEN = 1 LITET BRÖD

250 g vetemjöl special
40 g riven
emmentalerost
30 g skinka, i kuber
5 g fint havssalt
4 g torrjäst
1 nypa fänkålsfrön
175 g ljummet vatten

MELLAN = 1 BRÖD

500 g vetemjöl
80 g riven
emmentalerost
60 g skinka
10 g fint havssalt
7 g torrjäst
1/2 tsk fänkålsfrön
350 g vatten

STOR = 1 BRÖD

500 g vetemjöl
80 g riven
emmentalerost
60 g skinka
10 g fint havssalt
7 g torrjäst
1/2 tsk fänkålsfrön
350 g vatten

Värm ugnen till 230°C (varmluft).
Lägg bakplåtspapper på en bakplåt.
Jästid: 65 minuter

Gräddningstid: 20–23 minuter (L), 25–30 minuter (M/S)



Lägg alla ingredienser i blandningsskålen och bearbeta i minst 4–5 minuter med degkroken (hastighetsinställning 2–4). Täck degen och låt den jäsa i 20 minuter.

Lägg sedan degen på ett mjölat bakbord och vik den övre degkanten mot mitten. Gör likadant med den nedre kanten och sidokanterna. Detta gör degen mer elastisk.

Forma degen till en rulle som är cirka 30 cm lång. Lägg rullen på bakplåten med skarven ner och använd en degskrapa eller kniv för att dela degen på mitten uppifrån och ner. Börja cirka 4–5 cm från överkanten och sluta på samma avstånd från nederkanten så att brödet inte faller isär. Mjöla lite lätt på degremorna och vik dem över varandra för att skapa en vriden effekt. Täck degen med bakduk och låt jäsa i 45 minuter på en varm plats.

Grädda brödet i förvärmad ugn tills det fått en gyllenbrun skorpa. Låt sedan svalna på bakgaller. Det här brödet passar också bra att rosta.

Äpple- och päronpaj

LITEN = 8 PORTIONER

DEG
200 g dinkelmjöl
100 g mjukt smör
75 g rörsocker
40 g yoghurt
2 stora ägg
5 g bakpulver
1 nypa havssalt, fleur de sel

TOPPING
4–5 äpplen
1 päron
Florsocker till garnering

MELLAN = 8 PORT.

DEG
200 g dinkelmjöl
100 g mjukt smör
75 g rörsocker
40 g yoghurt
2 stora ägg
5 g bakpulver
1 nypa havssalt

TOPPING
4–5 äpplen
1 päron
Florsocker

STOR = 16 PORTIONER

DEG
400 g dinkelmjöl
200 g mjukt smör
150 g rörsocker
80 g yoghurt
4 stora ägg
10 g bakpulver
2 nypor havssalt, fleur de sel

TOPPING
9–10 äpplen
1 eller 2 päron
Florsocker

Värm ugnen till 200°C (varmluft).

Klä en springform (L/M = 30 cm i diameter) eller en bakplåt (S) med bakplåtspapper.

Gräddningstid: 32–35 minuter (L/M), 45–50 minuter (S)



Gör en kaksmet enligt anvisningarna på sidan 19.

Doppa en slickepott eller baksidan av en sked i kallt vatten och använd den för att sprida ut kaksmeten jämnt över bakplåtspappret.

Skala, dela (i 4 bitar) och kärna ur äpplena och skär bitarna i tunna, jämnstora klyftor. Lägg äppelklyftorna på smeten i ett cirkelformat mönster så att de överlappar. Börja utifrån och arbeta inåt. Lämna plats i mitten för päronet.

Ta bort och kasta den nedre tredjedelen av päronet. Ta bort hälften av skalet från de övre två tredjedelarna av päronet för att få en randig effekt. Använd ett kuljärn för att ta bort kärnhuset från päronet. Ställ päronet på smeten.

Fyll återstående tomrum med äppelklyftor. Ställ kakan i den förvärmda ugnen och grädda tills den är klar. Ta ut ur ugnen och ställ ugnen på grilläge (medelvärm). Pudra kakan med florsocker och ställ in den i ugnen igen. Låt kakan karamelliseras i 3–5 minuter. Passa noga så att den inte bränns.



Jordgubbstarteletter

LITEN = 6 TARTELETTER

MÖRDEG
 300 g vetemjöl
 1 nypa bikarbonat
 1 tsk bakpulver
 1 nypa havssalt
 125 g kallt smör i kuber
 110 g socker
 1 stort ägg
 1–2 msk kallt mineralvatten

FYLLNING
 250 g kall mascarpone
 250 g kall
 vispgrädde (32–35 % fett)
 30 g socker
 1 nypa vaniljpasta
 30–40 jordgubbar

MELLAN = 6 TART.

MÖRDEG
 300 g vetemjöl
 1 nypa bikarbonat
 1 tsk bakpulver
 1 nypa havssalt
 125 g kallt smör
 110 g socker
 1 stort ägg
 1–2 msk mineralvatten

FYLLNING
 250 g mascarpone
 250 g vispgrädde
 (32–35 % fett)
 30 g socker
 1 nypa vaniljpasta
 30–40 jordgubbar

STOR = 12 TARTELETTER

MÖRDEG
 600 g vetemjöl
 2 nypor bikarbonat
 2 tsk bakpulver
 2 nypor havssalt
 250 g kallt smör
 220 g socker
 2 stora ägg
 2–4 msk mineralvatten

FYLLNING
 500 g mascarpone
 500 g vispgrädde
 (32–35 % fett)
 60 g socker
 2 nypor vaniljpasta
 60–80 jordgubbar

Värm ugnen till 180 °C.

Smörj 6 (L/M) eller 12 (S) små veckade tartelettformar (20 x 8 cm med löstagbar botten).

Jästid: 160–165 minuter, gräddningstid: 20–22 minuter



Gör mördegen enligt anvisningarna på sidan 19.

Skär mördegen i bitar, lägg dem i blandningsskålen, vänta 10–15 minuter och bearbeta sedan degen igen med flatblandaren. Forma degen till en rulle, dela den i 6 eller 12 bitar, kavla ut dem tunt mellan två bitar platsfolie och klä formarna. Nagga botten med en gaffel. Ställ formarna i kylan i 30 minuter och grädda sedan i den förvärmda ugnen. Låt formarna svalna på bakgaller.

Lägg alla ingredienser till fyllningen, utom frukten, i blandningsskålen och blanda med äggvispen. Börja med hastighetsinställning 2 och öka gradvis till hastighetsinställning 6–8. Fyllningen ska ha en fast men krämig konsistens.

Lägg fyllningen i en engångsspritspåse och klipp av spetsen. Spritsa små toppar av fyllningen på tarteletterna och garnera med jordgubbar.



Mandelbullar

LITEN = 6 BULLAR

DEG
 300 g dinkelmjöl
 75 g socker
 4 g torrjäst
 50 g mjukt smör
 140 g ljummen mjölk
 1 medelstort ägg
 4 g fint havssalt

FYLLNING
 Mandelkräm (frangipane)
 (halvera den mängd som
 anges i receptet)

MELLAN = 12 BULLAR

DEG
 600 g dinkelmjöl
 150 g socker
 7 g torrjäst
 100 g mjukt smör
 280 g mjölk
 2 medelstora ägg
 8 g fint havssalt

FYLLNING
 Mandelkräm
 (frangipane)

STOR = 12 BULLAR

DEG
 600 g dinkelmjöl
 150 g socker
 7 g torrjäst
 100 g mjukt smör
 280 g mjölk
 2 medelstora ägg
 8 g fint havssalt

FYLLNING
 Mandelkräm
 (frangipane)

Värm ugnen till 220 °C (varmluft) och grädda i 200 °C (varmluft).

Lägg bakplåtspapper på 1–2 bakplåtar.

Vispa 1 äggula med lite grädde.

Jästid: 130–160 minuter, gräddningstid: 20–22 minuter



Gör en söt bröddegen enligt anvisningarna på sidan 17 och förbered mandelkrämen enligt anvisningarna på sidan 23.

Lägg den söta degen på ett lätt mjölat bakbord och forma den till en fyrkant med händerna. Vik den övre kanten av degen mot mitten och gör sedan samma sak med den nedre kanten och sidokanterna. Använd en kavel för att kavla ut degen till en fyrkant som är cirka 70 x 45 cm.

Bred ut mandelkrämen jämnt över degen och rulla sedan ihop den från långsidan. Skär rullen i 6 eller 12 lika stora bitar och tryck på mitten av var och en med en träslev för att trycka ut lite av mandelkrämen från sidorna.

Lägg bullarna på bakplåtarna, täck över och låt jäsa i 1,5–2 timmar. Pensla sedan bullarna med äggula. För att bullarna ska bli jämnt bakade är det bäst att grädda varje plåt för sig. När mandelbullarna är färdiggräddade låter du dem svalna på bakgaller.



Chouquettes

LITEN = 40 CHOUQUETTER

PETIT-CHOUDEG

250 g vatten
60 g smör
50 g socker
1 nypa havssalt
125 g vetemjöl,
siktat
3 medelstora ägg

GARNERING

Pärlosocker

MELLAN = 40 CHOU.

PETIT-CHOUDEG

250 g vatten
60 g smör
50 g socker
1 nypa havssalt
125 g vetemjöl,
siktat
3 medelstora ägg

GARNERING

Pärlosocker

STOR = 80 CHOUQUETTER

PETIT-CHOUDEG

500 g vatten
120 g smör
100 g socker
2 nypor havssalt
250 g vetemjöl,
siktat
6 medelstora ägg

GARNERING

Pärlosocker

Värm ugnen till 190°C.
Smörj 1 eller 2 bakplåtar med lite olja eller lägg på bakplåtspapper.
Gräddningstid: 25–28 minuter



Gör petit-choudegen enligt anvisningarna på sidan 21.

Lägg degen i en engångsspritspåse, klipp av spetsen och spritsa ut körsbärsstora bollar på bakplåtarna. Lämna tillräckligt med plats för dem att expandera.

Strö pärlosocker på chouquettesna och grädda i förvärmad ugn i 25–28 minuter. Öppna inte ugnsluckan under gräddningen eftersom chouquettesna då kan kollapsa. När de är klara låter du dem svalna på baggaller.

Chouquettes som eventuellt blir över förvaras bäst öppet. I en burk förlorar de sin knaprighet.



Kanelmunkar

LITEN = 12 MUNKAR

DEG
280 g dinkelmjöl
4 g torrjäst
50 g socker
1 medelstort ägg
180 g ljummen mjölk
1 nypa havssalt, fleur de sel
20 g vegetabilisk olja

GARNERING
80 g socker
1 msk kanel

MELLAN = 12 MUNKAR

DEG
280 g dinkelmjöl
4 g torrjäst
50 g socker
1 medelstort ägg
180 g mjölk
1 nypa havssalt
20 g vegetabilisk olja

GARNERING
80 g socker
1 msk kanel

STOR = 24 MUNKAR

DEG
560 g dinkelmjöl
7 g torrjäst
100 g socker
2 medelstora ägg
360 g mjölk
2 nypor havssalt, fleur de sel
40 g vegetabilisk olja

GARNERING
160 g socker
2 msk kanel

Värm 2–3 liter olja till 180 °C i en djup kastrull.
Jästid: 85–100 minuter



Lägg alla ingredienser i blandningsskålen och knåda i minst 4–5 minuter med degkroken (hastighetsinställning 2–4). Täck degen och låt den jäsa i 40 minuter.

Lägg degen på ett mjölat bakbord och forma den till en fyrkant med händerna. Vik den övre kanten av degen mot mitten och gör sedan samma sak med den nedre kanten och sidokanterna. Detta gör degen mer elastisk. Degen är lite klabbig.

Forma degen till en rulle och dela den i 12 eller 24 bitar. Ta lite mjöl på händerna och rulla bitarna till bollar. Lägg dem på bakbordet. Täck med bakduk och låt jäsa i 45–60 minuter.

Friteradärefter några degbollar åt gången i den heta oljan tills de är gyllenbruna. Blanda socker och kanel och rulla de friterade munkarna i blandningen.



Vallmofröstjärnor

LITEN = 6 STJÄRNOR

DEG
135 g fullkornsdinkelmjöl
125 g dinkelmjöl
3–4 g torrjäst
50 g flytande honung
av bra kvalitet
165 g ljummet vatten
6 g havssalt

GARNERING
1–2 msk vallmofrön

MELLAN = 12 S.

DEG
270 g fullkornsmjöl
250 g dinkelmjöl
7 g torrjäst
100 g honung
av bra kvalitet
330 g vatten
12 g havssalt

GARNERING
2–3 msk vallmofrön

STOR = 12 STJÄRNOR

DEG
270 g fullkornsmjöl
250 g dinkelmjöl
7 g torrjäst
100 g flytande honung
av bra kvalitet
330 g vatten
12 g havssalt

GARNERING
2–3 msk vallmofrön

Värm ugnen till 220 °C (varmluft).
Lägg bakplåtspapper på bakplåtarna.
Jästid: 65–80 minuter, gräddningstid: 12–14 minuter



Gör grunddegen till fullkornsbröd enligt anvisningarna på sidan 17.

Lägg degen på ett lätt mjölat bakkbord och forma den till en fyrkant med händerna. Vik den övre kanten av degen mot mitten och gör sedan samma sak med den nedre kanten och sidokanterna. Forma sedan till en rulle och dela den i 6 eller 12 jämnstora bitar. Forma degbitarna till bollar och låt dem vila i 10 minuter. Tryck sedan ut dem till cirklar med en diameter på cirka 7 cm.

Täck degbitarna till hälften med vallmofrön genom att först doppa dem i vatten och sedan i vallmofröna. Skär tre korsande snitt genom mitten av degen så att en stjärna bildas, men skär inte hela vägen ut till kanten. Du har nu sex trianglar som pekar in mot mitten. Ta tag i var och av trianglarna i tur och ordning och tryck den uppåt och utåt från undersidan, över cirkelns ytterkant. Utsidan (cirkeln) är nu insidan (hållet). Lägg stjärnorna på bakplåtarna, täck över och låt jäsa i 45–60 minuter.

Grädda en plåt i taget i den förvärmade ugnen i 12–14 minuter tills stjärnorna är gyllenbruna.



Éclairs au craquelin

Tidskrävande, men värt besväret!

LITEN = 12 ÉCLAIRS

PETIT-CHOUDEG

250 g vatten
60 g smör
50 g socker
1 nypa havssalt
125 g vetemjöl,
siktat
3 medelstora ägg

Craquelin-deg
Diplomatkräm (crème légère)

GARNERING
Hallon

MELLAN = 12 ÉCLAIRS

PETIT-CHOUDEG

250 g vatten
60 g smör
50 g socker
1 nypa havssalt
125 g vetemjöl,
siktat
3 medelstora ägg

Craquelin-deg
Diplomatkräm

GARNERING
Hallon

STOR = 24 ÉCLAIRS

PETIT-CHOUDEG

500 g vatten
120 g smör
100 g socker
2 nypor havssalt
250 g vetemjöl,
siktat
6 medelstora ägg

Dubbla receptmängden av:
Craquelin-deg
Diplomatkräm (crème légère)

GARNERING
Hallon

Värm ugnen till 200°C.

Smörj 1 eller 2 bakplåtar med lite olja eller lägg på bakplåtspapper.

Jästid: 30 minuter, gräddningstid: 28–30 minuter



Gör choudeg och craquelin-deg enligt anvisningarna på sidan 21. Förbered diplomatkrämen enligt anvisningarna på sidan 23.

Lägg choudegen i en engångsspritspåse, klipp av spetsen och spritsa ut degen i 10–11 cm långa bitar på bakplåtarna. Lämna tillräckligt med plats för dem att expandera. Forma craquelin-degen till längder med ungefär samma storlek och lägg dem ovanpå choulängderna. Överbliven craquelin-deg kan frysas och användas vid ett senare tillfälle.

Grädda i 28–30 minuter (en bakplåt i taget). Öppna inte ugnsluckan under tiden dina éclairs gräddas eftersom de då kan kollapsa. När de är klara låter du dem svalna på bakgaller. Skär ett snitt i éclairen på längden. För att fylla éclairen klipper du av spetsen på spritspåsen, sätter i en tyll, lägger diplomatkrämen i spritspåsen och spritsar längs med éclairen. Garnera med hallon.



Lökpaj

LITEN = 12 PORTIONER

DEG
500 g vetemjöl special
eller dinkelmjöl
7 g torrjäst
320 g ljummet vatten
12 g havssalt, fleur de sel

TOPPING
1,1 kg lök
100 g smör
230 g grädde
2 stora ägg
Havssalt, peppar,
muskot

MELLAN = 12 PORT.

DEG
500 g vetemjöl
eller dinkelmjöl
7 g torrjäst
320 g vatten
12 g havssalt

TOPPING
1,1 kg lök
100 g smör
230 g grädde
2 stora ägg
Havssalt, peppar,
muskot

STOR = 12 PORTIONER

DEG
500 g vetemjöl
eller dinkelmjöl
7 g torrjäst
320 g vatten
12 g havssalt, fleur de sel

TOPPING
1,1 kg lök
100 g smör
230 g grädde
2 stora ägg
Havssalt, peppar,
muskot

Värm ugnen till 220 °C (varmluft).
Lägg bakplåtspapper på en bakplåt.
Jästid: 20 minuter, gräddningstid: 20–22 minuter



Gör grunddegen till bröd enligt anvisningarna på sidan 15.

Medan degen jäser skalar du löken och skär den i ringar. Smält smör i en kastrull, tillsätt löken och fräs på medelvärme i 10–12 minuter. Krydda med havssalt och peppar. Blanda grädden med äggen, krydda med havssalt, peppar och muskot och blanda igen.

Kavla ut bröddegen, gärna direkt på bakplåtspappret, så att degen har samma storlek som bakplåten. Lägg sedan över på bakplåten. Vik upp kanterna lite på alla sidor. Fördela löken jämnt över degen, håll över gräddblandningen så att den täcker all lök och grädda lökpajen i den förvärmade ugnen i 20–22 minuter.

Lökpajen smakar bäst när den serveras varm.

Choklad- och päronmuffins



LITEN = 6 MUFFINS

BLANDNING
100 g vetemjöl
25 g kakaopulver
60 g florsocker
55 g smör, rumstempererat
20 g olivolja
50 g mörk choklad (70 % kakao),
delad i små bitar
1/2 tsk bikarbonat
1/2 tsk bakpulver
75 g mjölk
1 medelstort ägg

FYLLNING
1 päron (inte för moget)

MELLAN = 12 MUFFINS

BLANDNING
200 g vetemjöl
50 g kakaopulver
120 g florsocker
110 g smör
40 g olivolja
100 g mörk choklad
(70 %), delad i små bitar
1 tsk bikarbonat
1 tsk bakpulver
150 g mjölk
2 medelstora ägg

FYLLNING
2 päron

STOR = 12 MUFFINS

BLANDNING
200 g vetemjöl
50 g kakaopulver
120 g florsocker
110 g smör
40 g olivolja
100 g mörk choklad (70 %),
delad i små bitar
1 tsk bikarbonat
1 tsk bakpulver
150 g mjölk
2 medelstora ägg

FYLLNING
2 päron (inte för mogna)

Värm ugnen till 180 °C.
1 KitchenAid muffinsplåt (ej smörad).
Gräddningstid: 20 minuter



Halvera och kärna ur päronen. Skär sedan varje halva i tre delar.

Lägg ingredienserna till muffinsen i blandningsskålen och arbeta ihop till en krämig smet med äggvispen (hastighetsinställning 2–4). Stoppa maskinen så snart ingredienserna har blandats väl.

Fördela blandningen i muffinformarna och lägg en päronskiva på varje.

Grädda muffinsen i förvärmad ugn i 20 minuter. Låt svalna på bakgaller i 10 minuter innan du tar ut muffinsen ur plåten.



Fyllda söta bullar

LITEN = 6 BULLAR

DEG
 10 g färsk jäst
 125 g varm mjölk
 300 g vetemjöl
 30 g socker
 5 g fint havssalt
 1 medelstort ägg
 70 g smör, rumstempererat

FYLLNING
 200 g plummonpuré
 70 g mjölk, rumstempererad
 (till pensling)

MELLAN = 6 BULLAR

DEG
 10 g färsk jäst
 125 g varm mjölk
 300 g vetemjöl
 30 g socker
 5 g fint havssalt
 1 medelstort ägg
 70 g smör

FYLLNING
 200 g plummonpuré
 70 g varm mjölk
 (till pensling)

STOR = 12 BULLAR

DEG
 20 g färsk jäst
 250 g varm mjölk
 600 g vetemjöl
 60 g socker
 10 g fint havssalt
 2 medelstora ägg
 140 g smör

FYLLNING
 400 g plummonpuré
 140 g varm mjölk
 (till pensling)

Värm ugnen till 200°C (varmluft).
 Smörj en ugnform eller en gjutjärns gryta.
 Jästid: 115 minuter, gräddningstid: 23–25 minuter



Smula ned jästen i en burk med skruvlock, tillsätt varm mjölk, skruva på locket, skaka ordentligt och låt stå i 10 minuter.

Lägg återstående ingredienser och jästblandningen i blandningsskålen och bearbeta i minst 4–5 minuter (hastighetsinställning 2–4) tills en smidig deg bildats. Täck degen och låt den jäsa i 60 minuter.

Lägg degen på ett mjölat bakkbord och forma till en fyrkant. Vik ned överkanten mot mitten och nederkanten upp mot mitten, och vik sedan in sidorna mot mitten. Forma degen till en rulle och dela den i 6 eller 12 bitar. Använd sedan fingrarna till att forma degen till platta cirklar med en diameter på 9–10 cm. Lägg en sked plummonpuré mitt på varje cirkel, kläm ihop cirkelns kanter runt fyllningen och lägg i formen med skarven ner.

Låt jäsa i 45 minuter, pensla med mjölk och grädda i förvärmad ugn i 23–25 minuter.

Italienska korvpiroger

LITEN = 24 PIROGER

DEG
300 g vetemjöl special
130 g crème fraîche
80 g kallt smör i kuber
1 medelstort ägg
1/2 tsk bakpulver
1/2 tsk fint havssalt

FYLLNING
Cirka 500 g italiensk korv
med skinnen borttaget

TILL PENSLING
1 uppvispad äggula
1 äggvita

MELLAN = 24 PIROGER

DEG
300 g vetemjöl
130 g crème fraîche
80 g kallt smör i kuber
1 medelstort ägg
1/2 tsk bakpulver
1/2 tsk fint havssalt

FYLLNING
Cirka 500 g italiensk
korv

TILL PENSLING
1 uppvispad äggula
1 äggvita

STOR = 48 PIROGER

DEG
600 g vetemjöl
260 g crème fraîche
160 g kallt smör i kuber
2 medelstora ägg
1 tsk bakpulver
1 tsk fint havssalt

FYLLNING
Cirka 1 kg italiensk korv
med skinnen borttaget

TILL PENSLING
2 uppvispade äggulor
1 äggvita

Värm ugnen till 200°C (varmluft).
1 rund utstickare (10 cm i diameter).
Jästid: 15 minuter, gräddningstid: 22–25 minuter



Lägg ingredienserna i blandningsskålen och använd flatblandaren för att bearbeta dem till en deg (hastighetsinställning 2–4).

Kavla ut degen tunt på ett mjölat bakbord. Använd utstickaren till att stansa ut degcirklar. Tryck ihop degresterna och kavla ut degen igen. Upprepa tills du använt all deg.

Dela upp den italienska korven i 24 eller 48 portioner. Lägg en portion mitt på varje degcirkel och pensla försiktigt runt halva cirkelns kant med äggula. Vik ihop cirkelarna så att en halvcirkel bildas och tryck sedan ihop kanten med en gaffel. Lägg pirogerna jämnt utspridda på bakplåtarna, pensla lätt med äggvita och låt vila i cirka 15 minuter.

Grädda sedan i förvärmad ugn i 22–25 minuter.





Rostbröd

LITEN = 1 BRÖD

DEG
500 g vetemjöl special
eller dinkelmjöl
7 g torrjäst
250 g ljummet vatten
70 g varm mjölk
12 g havssalt

GARNERING
35 g mjöl
40 g vatten

MELLAN = 1 BRÖD

DEG
500 g vetemjöl special
eller dinkelmjöl
7 g torrjäst
250 g varmt vatten
70 g varm mjölk
12 g havssalt

GARNERING
35 g mjöl
40 g vatten

STOR = 1 BRÖD

DEG
500 g vetemjöl special
eller dinkelmjöl
7 g torrjäst
250 g varmt vatten
70 g varm mjölk
12 g havssalt

GARNERING
35 g mjöl
40 g vatten

Värm ugnen till 230°C (varmluft).
Klä en brödform (30 x 10 cm) med bakplåtspapper.
Jästid: 80 minuter, gräddningstid: 22–25 minuter



Gör degen enligt anvisningarna på sidan 15.

Forma degen till en rulle och lägg den i brödformen. Täck med bakduk och låt jäsa i 60 minuter på en träskärbräda.

Dekorera brödet genom att blanda mjölet med vattnet, lägga blandningen i en liten spritspåse (papper eller plast) och spritsa ett mönster på degen.

Grädda brödet i förvärmad ugn i 22–25 minuter. Ta sedan ut brödet ur formen (med bakplåtspappret) och låt det svalna på bakgaller.



Fullkornsbröd med dinkel/råg

LITEN = 1 LITET BRÖD

DEG
11 g färsk jäst
150 g ljummet vatten
165 g dinkelmjöl
50 g fullkornsmjöl av råg
6 g fint havssalt
25 g solrosfrön
25 g hackade valnötter
25 g linfrön
1 msk ljus sirap eller kokokossirap

MELLAN = 1 BRÖD

DEG
22 g färsk jäst
300 g vatten
330 g dinkelmjöl
100 g fullkornsmjöl av råg
12 g fint havssalt
50 g solrosfrön
50 g valnötter
50 g linfrön
2 msk ljus sirap eller kokokossirap

STOR = 1 BRÖD

DEG
22 g färsk jäst
300 g vatten
330 g dinkelmjöl
100 g fullkornsmjöl av råg
12 g fint havssalt
50 g solrosfrön
50 g valnötter
50 g linfrön
2 msk ljus sirap eller kokokossirap

Värm ugnen till 230°C (varmluft).

Klä en brödform (30 x 10 cm) med bakplåtspapper.

Jästid: 55–70 minuter, gräddningstid: 20–22 minuter (L), 25–27 minuter (M/S)



Gör degen enligt anvisningarna på sidan 17.

Lägg degen på ett lätt mjölat bakbord och forma den till en fyrkant med händerna. Vik den övre kanten av degen mot mitten och gör sedan samma sak med den nedre kanten och sidokanterna. Detta gör degen mer elastisk.

Forma degen till en rulle och lägg den i brödformen. Täck med bakduk och låt jäsa i 45–60 minuter på en varm plats.

Grädda brödet i förvärmad ugn i 10 minuter. Sänk sedan temperaturen till 200 °C och grädda i ytterligare 12 (L) eller 15–17 (M/S) minuter.



Pizza Susann'

LITEN = 4 PORTIONER

DEG

250 g vetemjöl special
eller dinkelmjöl
3–4 g torrjäst
140 g ljummet vatten
20 g olivolja
6 g havssalt

SÅS

150 g tomatpuré
40 g olivolja
2 nypor havssalt
1 nypa chiliflingor
1/2 msk torkade italienska
eller franska örter

TOPPING

60 g riven gruyèreost
60 g italiensk hårdost, riven
125 g mozzarella,
skuren i små bitar
Basilikablad

MELLAN = 4 PORT.

DEG

250 g vetemjöl eller
dinkelmjöl
3–4 g torrjäst
140 g vatten
20 g olivolja
6 g havssalt

SÅS

150 g tomatpuré
40 g olivolja
2 nypor havssalt
1 nypa chiliflingor
1/2 msk torkade italienska
eller franska örter

TOPPING

60 g gruyèreost
60 g hårdost
125 g mozzarella,
skuren i bitar
Basilikablad

STOR = 8 PORTIONER

DEG

500 g vetemjöl eller
dinkelmjöl
6–8 g torrjäst
280 g vatten
40 g olivolja
12 g havssalt

SÅS

300 g tomatpuré
80 g olivolja
4 nypor havssalt
2 nypor chiliflingor
1 msk torkade italienska
eller franska örter

TOPPING

120 g riven gruyèreost
120 g hårdost
250 g mozzarella,
skuren i bitar
Basilikablad

Värm ugnen till 250 °C (varmluft) minst 30 minuter i förväg.

Klä en rund bakform (L/M = 30 cm i diameter) eller en stor bakplåt (S) med bakplåtspapper.

Jästid: 50 minuter, gräddningstid: 8–10 minuter (L/M), 14–16 minuter (S)



Gör degen till medelhavsbröd enligt anvisningarna på sidan 15. Blanda alla ingredienser till såsen.

Forma degen till en boll på ett lätt mjölat bakbord, täck med bakduk och låt jäsa i 30 minuter. Kavla ut degen till önskad form, lägg den i bakformen eller på bakplåten och tryck till den med fingrarna.

Bred ut såsen över degen, strö den rivna osten och mozzarellbitarna över pizzan och grädda i förvärmad ugn. Garnera med basilikablad precis innan servering.



Olivbröd

LITEN = 1 BRÖD

DEG

500 g vetemjöl special
eller dinkelmjöl
7 g torrjäst
320 g ljummet vatten
12 g havssalt

FYLLNING

1/2 tsk torkade italienska
eller franska örter
80 g svarta oliver
(urkärnade och
avrunna)

MELLAN = 1 BRÖD

DEG

500 g vetemjöl
eller dinkelmjöl
7 g torrjäst
320 g varmt vatten
12 g havssalt

FYLLNING

1/2 tsk torkade italienska
eller franska örter
80 g svarta oliver
(urkärnade och
avrunna)

STOR = 1 BRÖD

DEG

500 g vetemjöl
eller dinkelmjöl
7 g torrjäst
320 g varmt vatten
12 g havssalt

FYLLNING

1/2 tsk torkade italienska
eller franska örter
80 g svarta oliver
(urkärnade och
avrunna)

Värm ugnen till 240°C (varmluft).
Lägg bakplåtspapper på en bakplåt.
Jästid: 70 minuter, gräddningstid: 20–22 minuter



Gör degen enligt anvisningarna på sidan 15. Tillsätt örterna och oliverna i degen när den är klar.

Forma degen till en rulle som är cirka 30 cm lång och lägg den på bakplåten med skarven ner. Täck degen med bakduk och låt jäsa i 60 minuter.

Grädda brödet i förvärmad ugn i 20–22 minuter och låt det sedan svalna på bakgaller.



"Söndagsbröd"

LITEN = 1 BRÖD

DEG
10 g färsk jäst
125 g varm mjölk
300 g vetemjöl
30 g socker
5 g fint havssalt
1 medelstort ägg
70 g smör, rumstempererat

MELLAN = 1 BRÖD

DEG
10 g färsk jäst
125 g varm mjölk
300 g vetemjöl
30 g socker
5 g fint havssalt
1 medelstort ägg
70 g smör

STOR = 1 STORT BRÖD

DEG
20 g färsk jäst
250 g varm mjölk
600 g vetemjöl
60 g socker
10 g fint havssalt
2 medelstora ägg
140 g smör

Värm ugnen till 200°C (varmluft).
Lägg bakplåtspapper på en bakplåt.
Jästid: 115 minuter, gräddningstid: 22–25 minuter



Smula ned jästen i en burk med skruvlock, tillsätt varm mjölk, skruva på locket, skaka ordentligt och låt stå i 10 minuter.

Lägg återstående ingredienser och jästblandningen i blandningsskålen och bearbeta i minst 4–5 minuter (hastighetsinställning 2–4) tills en smidig deg bildats. Täck degen och låt den jäsa i 1 timme.

Lägg degen på ett mjölat bakbord och forma till en fyrkant. Vik ned överkanten mot mitten och nedkanten upp mot mitten, och vik sedan in sidorna mot mitten. Forma degen till en rulle som är 30–35 cm lång, lägg den på en bakplåt, täck över och låt jäsa i 45 minuter.

Grädda i förvärmad ugn i 22–25 minuter.



Tomatbröd

LITEN = 1 BRÖD

DEG

500 g vetemjöl special
eller dinkelmjöl
7 g torrjäst
280 g ljummet vatten
40 g olivolja
12 g havssalt

FYLLNING

150 g tomatpuré
40 g olivolja
2 nypor havssalt
1 nypa chiliflingor
1/2 msk torkade italienska
eller franska örter

MELLAN = 1 BRÖD

DEG

500 g vetemjöl special
eller dinkelmjöl
7 g torrjäst
280 g ljummet vatten
40 g olivolja
12 g havssalt

FYLLNING

150 g tomatpuré
40 g olivolja
2 nypor havssalt
1 nypa chiliflingor
1/2 msk torkade italienska
eller franska örter

STOR = 1 BRÖD

DEG

500 g vetemjöl special
eller dinkelmjöl
7 g torrjäst
280 g ljummet vatten
40 g olivolja
12 g havssalt

FYLLNING

150 g tomatpuré
40 g olivolja
2 nypor havssalt
1 nypa chiliflingor
1/2 msk torkade italienska
eller franska örter

Värm ugnen till 240°C (varmluft).

Klä en rund bakform (23 cm i diameter, 5 cm hög) med bakplåtspapper.

Jästid: 80 minuter, gräddningstid: 22–25 minuter



Gör degen till medelhavsbröd enligt anvisningarna på sidan 15. Blanda alla ingredienser till fyllningen.

Kavla ut degen på ett mjölat bakbord till en rektangel (50 x 40 cm). Täck degen med ett jämnt lager fyllningen med hjälp av en slickepott.

Börja från långsidan och rulla ihop degen. Lägg den i bakformen. Ställ formen på en träskärbräda, täck med bakduk och låt jäsa i 60 minuter.

Grädda brödet i förvärmad ugn i 22–25 minuter. Ta sedan ut brödet ur formen (med bakplåtspappret) och låt det svalna på baggaller.



Tapasbröd

LITEN = 1 BRÖD

DEG
500 g vetemjöl special
eller dinkelmjöl
7 g torrjäst
320 g ljummet vatten
12 g havssalt

PLUS:
40 g olivolja
1 tsk torkad mejram
eller andra örter

TOPPING
15 g olivolja
1–2 nypor havssalt, fleur de sel

MELLAN = 1 BRÖD

DEG
500 g vetemjöl
eller dinkelmjöl
7 g torrjäst
320 g varmt vatten
12 g havssalt

PLUS:
40 g olivolja
1 tsk torkad mejram
eller andra örter

TOPPING
15 g olivolja
1–2 nypor havssalt

STOR = 1 BRÖD

DEG
500 g vetemjöl
eller dinkelmjöl
7 g torrjäst
320 g ljummet vatten
12 g havssalt

PLUS:
40 g olivolja
1 tsk torkad mejram
eller andra örter

TOPPING
15 g olivolja
1–2 nypor havssalt, fleur de sel

Värm ugnen till 240°C (varmluft).

Klä en rund bakform (23 cm i diameter, 5 cm hög) med bakplåtspapper.

Jästid: 80 minuter, gräddningstid: 18–20 minuter



Gör grunddegen till bröd enligt anvisningarna på sidan 15 och blanda ner de extra ingredienserna i degen.

Forma degen till en boll, lägg den i bakformen och tryck till den med händerna så att den blir jämn. Lägg sedan formen på en träskärbräda och täck med bakduk. Låt degen vila i 60 minuter.

Tryck små gropar överallt i degen med fingrarna, droppa på olivolja och strö över havssalt. Grädda i förvärmad ugn i 18–20 minuter. Ta sedan ut brödet ur formen (med bakplåtspappret) och låt det svalna på bakgaller.



Ostkex

LITEN = 12 KEX

DEG
150 g dinkelmjöl
125 g kallt smör i kuber
45 g riven
italiensk hårdost
3 g havssalt
1 msk hackad rosmarin
1 äggula

PÅ TOPPEN
1 uppvispad äggvita
till pensling
Havssalt att strö på

MELLAN = 24 KEX

DEG
300 g dinkelmjöl
250 g kallt smör i kuber
90 g riven
hårdost
6 g havssalt
2 msk hackad rosmarin
2 äggulor

PÅ TOPPEN
1 uppvispad äggvita
till pensling
Havssalt, fleur de sel

STOR = 48 KEX

DEG
600 g dinkelmjöl
500 g kallt smör i kuber
180 g riven
hårdost
12 g havssalt
4 msk hackad rosmarin
4 äggulor

PÅ TOPPEN
2 uppvispade äggvitor
till pensling
Havssalt, fleur de sel

Värm ugnen till 180 °C.
Lägg bakplåtspapper på 1–2 bakplåtar.
1 rund utstickare (7 cm i diameter)
Jästid: 30 minuter, gräddningstid: 14–16 minuter



Lägg ingredienserna till degen i blandningsskålen och arbeta ihop till en smulig deg med flatblandaren (hastighetsinställning 2–4).

Så snart degen är ihopblandad kavlar du ut den tunt (cirka 7 mm) mellan två bitar plastfolie och lägger den i kylan i 30 minuter.

Ta sedan ut den ur kylan och använd utstickaren för att stansa ut cirklar som du lägger på bakplåtarna. Tryck ihop degresterna och kavla ut degen igen. Upprepa tills du använt all deg.

Pensla cirklarna med äggvita och strö över lite havssalt.
Grädda i förvärmad ugn i 14–16 minuter.

Kvargpannkakor

LITEN = 6 PANNKAKOR

BLANDNING
250 g lättkvarg
2 stora ägg
200 g mineralvatten,
kolsyrat
Havssalt
Peppar
150 g vetemjöl

MELLAN = 6 P.

BLANDNING
250 g lättkvarg
2 stora ägg
200 g mineralvatten,
kolsyrat
Havssalt
Peppar
150 g vetemjöl

STOR = 12 PANNKAKOR

BLANDNING
500 g lättkvarg
4 stora ägg
400 g mineralvatten,
kolsyrat
Havssalt
Peppar
300 g vetemjöl

1 stekpanna (25 cm i diameter) och vegetabilisk olja till stekning.
Jästid: 15 minuter



Lägg kvarg, ägg, mineralvatten, havssalt och peppar i blandningsskålen och blanda noga med äggvispen (hastighetsinställning 2). Tillsätt mjölet till blandningen skedvis och blanda sedan i minst 2 minuter till på hastighetsinställning 4.

Låt smeten jäsa i 15 minuter och blanda sedan igen helt kort. Häll lite olja i en stekpanna och häll sedan i smet. Grädda pannkakorna på båda sidorna. Låt svalna på bakgaller.

Pannkakorna är perfekta att fylla med surkål, kål, köttfärssås, köttfärs eller färskost. När du fyllt pannkakorna lägger du dem i en smord ugnform och tillagar i 20–25 minuter i 200 °C (varmluft).



Smulpaj med körsbär

LITEN = 4 PORTIONER

FYLLNING
500 g körsbär eller annan
frukt skuren i bitar
50 g socker

SMULTOPPING
200 g dinkelmjöl
100 g kallt smör i kuber
100 g rörsocker

MELLAN = 4 PORT.

FYLLNING
500 g körsbär
eller annan frukt
50 g socker

SMULTOPPING
200 g dinkelmjöl
100 g kallt smör
100 g rörsocker

STOR = 8 PORTIONER

FYLLNING
1 kg körsbär
eller annan frukt
100 g socker

SMULTOPPING
400 g dinkelmjöl
200 g kallt smör
200 g rörsocker

Värm ugnen till 180°C (varmluft).
Smörj 4 eller 8 ugnsäkra formor (cirka 14 x 10 cm).
Gräddningstid: 20–24 minuter



Gör fyllningen genom att blanda körsbären (eller annan hackad frukt) med sockret och fördela fyllningen i formarna.

Smuldeg gör du genom att lägga ingredienserna i blandningsskålen och köra maskinen med flatblandaren tills det bildats fina smulor (hastighetsinställning 2).

Tryck ihop degsmulorna lite med fingrarna och strö dem jämnt över formarna.

Grädda i förvärmad ugn i 20–24 minuter.

Smakar fantastiskt med nygjord vaniljsås eller vispad grädde.



Spenatvåfflor

LITEN = 4 VÅFFLOR

BLANDNING
150 g potatis, riven
175 g vetemjöl
65 g mjukt smör
50 g mjölk
50 g olivolja
50 g vitt vin
10 g fint havssalt
1/2 nypa riven muskot

FYLLNING
30 g babyspenat

MELLAN = 8 VÅFFLOR

BLANDNING
300 g potatis
350 g vetemjöl
130 g mjukt smör
100 g mjölk
100 g olivolja
100 g vitt vin
20 g fint havssalt
1 nypa muskot

FYLLNING
60 g babyspenat

STOR = 8 VÅFFLOR

BLANDNING
300 g potatis
350 g vetemjöl
130 g mjukt smör
100 g mjölk
100 g olivolja
100 g vitt vin
20 g fint havssalt
1 nypa muskot

FYLLNING
60 g babyspenat

Värm ett belgiskt våffeljärn och smörj lätt med lite vegetabilisk olja.

Värm ugnen till 80°C.

Lägg bakplåtspapper på en bakplåt.

Gräddningstid: 4 1/2 minut per våffla



Lägg ingredienserna till smeten i blandningsskålen och rör ihop med flatblandaren tills alla ingredienser är väl blandade (hastighetsinställning 2–4).

Häll 1 msk smet i mitten av varje fack i våffeljärnet, lägg några blad babyspenat överst, dela försiktigt på dem och täck sedan med 1 msk smet.

Stäng våffeljärnet och grädda våfflorna. Upprepa tills du använt all smet.

Lägg de färdiga våfflorna på en bakplåt och håll dem varma i den förvärmda ugnen tills det är dags att servera dem.



Pannkakor med lönnssirap

LITEN = 20 PANNKAKOR

BLANDNING
4 medelstora ägg
30 g socker
200 g mjölk
100 g mineralvatten
300 g vetemjöl
10 g bakpulver
1 nypa havssalt, fleur de sel

GARNERING
Lönnssirap

MELLAN = 20 P.

BLANDNING
4 medelstora ägg
30 g socker
200 g mjölk
100 g mineralvatten
300 g vetemjöl
10 g bakpulver
1 nypa havssalt

GARNERING
Lönnssirap

STOR = 40 PANNKAKOR

BLANDNING
8 medelstora ägg
60 g socker
400 g mjölk
200 g mineralvatten
600 g vetemjöl
20 g bakpulver
2 nypor havssalt, fleur de sel

GARNERING
Lönnssirap

Stor stekpanna och vegetabilisk olja till stekning.
Jästid: 20 minuter



Knäck äggen i blandningskålen och vispa med äggvispen i minst 4 minuter. Börja med hastighetsinställning 2 och öka sedan gradvis till hastighetsinställning 6. Tillsätt sockret gradvis och fortsätt att blanda i ytterligare 2 minuter. Tillsätt hälften av mjölken och vattnet på hastighetsinställning 2. Blanda ihop mjöl, bakpulver och salt och tillsätt till blandningen skedvis. Tillsätt därefter resten av mjölken och vattnet.

Blanda i ytterligare 2 minuter (hastighetsinställning 2–4) och låt sedan vila i 20 minuter.

Häll lite olja i en stor stekpanna och häll sedan i pannkakssmet. Grädda pannkakorna tills de är gyllenbruna på båda sidorna. Servera dem varma tillsammans med lönnssirap.



Zucchinibullar

LITEN = 6 BULLAR

DEG
250 g dinkelmjöl
4 g torrjäst
100 g lättkvarg
8 g fint havssalt
1 medelstort ägg
25 g solrosfrön
115 g zucchini, grovriven

MELLAN = 12 BULLAR

DEG
500 g dinkelmjöl
7 g torrjäst
200 g lättkvarg
16 g fint havssalt
2 medelstora ägg
50 g solrosfrön
230 g zucchini

STOR = 12 BULLAR

DEG
500 g dinkelmjöl
7 g torrjäst
200 g lättkvarg
16 g fint havssalt
2 medelstora ägg
50 g solrosfrön
230 g zucchini

Värm ugnen till 190°C (varmluft) och grädda i 180°C (varmluft).
Lägg bakplåtspapper på en bakplåt.
Jästid: 105 minuter, gräddningstid: 22–25 minuter



Lägg alla ingredienser i blandningsskålen. Använd degkroken och knåda i minst 3–5 minuter (hastighetsinställning 2–4). Täck degen och låt den jäsa i 45 minuter.

Lägg degen på ett mjölat bakbord och forma till en fyrkant. Vik ned överkanten mot mitten och nedkanten upp mot mitten och vik sedan in sidorna mot mitten.

Forma degen till en rulle, dela den i 6 eller 12 bitar. Forma varje bit till en cirkel och lägg den på bakplåten. Pudra lite mjöl över, täck med bakduk och låt jäsa i ytterligare 60 minuter.

Grädda sedan i förvärmad ugn i 22–25 minuter.

Su Vössing

artiste de cuisine

1991 tilldelades Su Vössing en Michelinstjärna och blev därmed den yngsta kocken med en Michelinstjärna i Tyskland vid den tiden. Vägen till hennes långa rad av framgångar hade en stabil grund. I Münster arbetade hon som linjekock för Philippe Jorand, och fortsatte i Paris där hon arbetade som souschef för Jean-Michel Bouvier. Det var Alain Senderens som fick upp ögonen för hennes fantastiska stil och kärlek till autentiska smaker. Han blev så imponerad att han utsåg henne till såskock inom bara tre veckor på sin berömda trestjärniga restaurang Lucas Carton. Hon flyttade sedan vidare till det lika berömda Brasserie La Coupole, där parisarna inte kunde motstå hennes kulinariska kreationer – som det under ett genomsnittligt skift tillagades 800 av.

När Su återvände till Tyskland tilldelades hon en Michelinstjärna under tiden hon arbetade på restaurang Le Marron i Bonn. Hon gick sedan vidare till att skapa och servera enkla, men ändå eleganta rätter till Kölns mångskiftande och matintresserade skara på La Société. Därefter reste hon över Atlanten till Florida där hon som köksmästare på Café Europa försåg den nya världen med smakrika påminnelser om ett fädernehem.

Under och efter de här professionella äventyren visade Su Vössing upp sin spontana sida och sin förmåga att alltid ha roligt i sitt yrke under hela rundan av den populära tyska matlagningstävlingen "Kochduell", som visades på tv-kanalen VOX. Den här kulinariska resan rundades av med ett kort mellanspel – en egen restaurang i Düsseldorf. Fokus för hennes arbete nu är att dela med sig av sin omfattande expertis till andra, antingen som mycket framgångsrik och prisbelönt kokboks författare och värd, eller genom att visa upp sig på en mängd olika evenemang, på tv ("Küchenschlacht" på ZDF, WDR, 3sat) och i produktpresentationer på en rad olika mediekkanaler.

Som väletablerad och omtyckt person inom både den kulinariska världen och mediebranschen är Su Vössing den perfekta ambassadören för ypperlig matlagning. Hennes typiska matlagningsstil – hälsosam, smakrik mat som är enkel att tillaga – återspeglar hennes ärliga och okomplicerade natur och hennes motvilja mot överflöd och flärd.



Redaktionell information

En Su Vössing GmbH-produktion
Exklusivt för KitchenAid Europa Inc.

Recept av Su Vössing
Text av Su Vössing och Bui Vössing
Matstyling: Su Vössing
Foto: Bui Vössing
Korrekturläsning: Ulrike Zielke (kvalificerad nutritionist)
Layout, typsättning: Bui Vössing

Redaktör: Silke Schneider
Slutlig design, DTP: Ramona Vomrath
Lingen Verlag, Köln, Tyskland

® Registrerat varumärke / ™ Varumäket tillhör KitchenAid USA
© 2019 Alla rättigheter förbehålls

Alla rättigheter förbehålls. Ingen del av denna publikation får reproduceras, lagras i ett automatiserat hämningssystem eller överföras på något sätt, elektroniskt, mekaniskt, fotokopiering, inspelning eller på annat sätt utan föregående tillstånd från utgivaren. Denna bok kan inte köpas separat. Den finns endast tillgänglig i samband med köp av en KitchenAid.

KitchenAid

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