

Jästpulver

Kem. tekniska fabriken

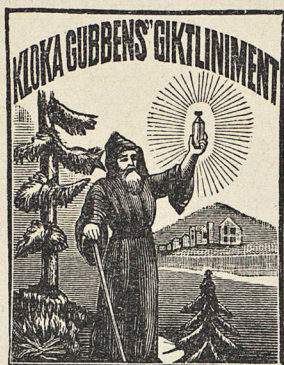
Vardagstryck Affärstryck 1800-tal
8:o



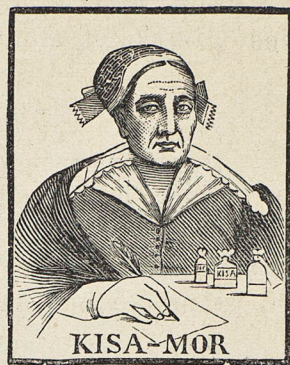
National Library
of Sweden

Kem. Tekniska Fabriken

Östersund.



Jäst-
pulver.



Jästpulver är användbart i stället för jäst vid all bakning i smått, och enligt allmänhetens mångåriga erfarenhet må följande användningssätt till ledning anföras:

Hvetebröd.

2 rågade teskedar (12 gram: 3 ort) jästpulver, 530 gram (125 ort) hvetemjöl, 35 centiliter (13 kubiktum) söt mjölk.

Hvetebröd, fint.

2 rågade teskedar (12 gram: 3 ort) jästpulver, 530 gram (125 ort) prima hvetemjöl, 32 centiliter (12 kubiktum) söt mjölk, 50 gram (12 ort) stött socker, 4 st. stötta kardemummor, 11 centiliter (4 kubiktum) rensade och tvättade korinter, 4 matskedar (56 gram: 13 ort) skiradt smör.

Eller samma sats med 21 gram (5 ort) skalad och stött sötmandel samt något saffran.

Kringlor.

2 rågade teskedar (12 gram: 3 ort) jästpulver, 425 gram (100 ort) prima hvetemjöl, 16 centiliter (6 kubiktum) söt grädde, 106 gram (25 ort) stött socker, 6 st. stötta kardemummor, 15 centiliter (6 kubiktum) skiradt smör, 3 äggulor.

Sockerkaka.

3 rågade teskedar (18 gram: 4,5 ort) jästpulver, 300 gram (71 ort) prima hvetemjöl, 16 centiliter (6 kubiktum) söt mjölk, 320 gram (75 ort) stött socker, 2 matskedar (28 gram: 7 ort) skiradt smör, 4 ägg.

Citronkaka.

2 rågade teskedar (12 gram: 3 ort) jästpulver, 300 gram (71 ort) prima hvetemjöl, 16 centiliter (6 kubiktum) söt mjölk eller grädde, 425 gram (100 ort) stött socker, 6 à 7 ägg, saften samt det fint rifna ytterskalet af en citron.

Mjuk pepparkaka.

1 rågad tesked (6 gram: 1,5 ort) jästpulver, 425 gram (100 ort) prima hvetemjöl, 32 centiliter (12 kubiktum) sur grädde, 425 gram (100 ort) brunt farinsocker, 1 tesked stötta nejlikor, 1 teskad stött kanel, 45 gram (11 ort) skalad och i skifvor skuren sötmandel, 106 gram (25 ort) skiradt smör.

OBS.! Vid jästpulverbakning bör allt dertill hörande på förhand vara i ordning och till hands, så att degberedning och insättning i ugnen kan ske utan onödig tidsutdrägt.

OBS.! Först inblandas jästpulvret *mycket väl* i mjölet och sedan blandas deri, med nedanstående undantag, alla andra torra beståndsdelar, hvarefter flytande, såsom mjölk, grädde och ägg, tillsättas och bearbetas noga till deg. Deri inknådas skiradt smör, om sådant förekommer.

Slutligen formas degen och insättes genast i smord form eller å plåt i stek- eller bakugn, hvars värme, t. ex. genom en inkastad pappersbit, förut pröfvats vara för ändamålet lagom. Dessutom iakttages att ugnsluckan tillslutes under gräddningen, som i regel försiggår på 20 à 30 minuter, men för mjuk pepparkaka kräfvess svag ugnsvärme och en tid af mer än en timme.

OBS.! För finare bakverk, t. ex. sockerkaka, arbetas ägg och socker särskildt, tills blandningen höjer sig, och vid beredning af saffransbröd bör en del af mjölken kokas med något saffran, silas och slås till den öfriga mjölken.

OBS.! Jästpulvret lämpar sig äfven för beredning af rågbröd, och dess användning i öfrigt kan af hvarje praktisk husmoder varieras på mångahanda sätt.

Kem. Tekniska Fabriken,
Östersund.