



Danska wienerbröd.

2 dcl. mjölk. 1 ägg. 400 gr. vetemjöl. 30 gr. socker. 25 gr. jäst. 175 gr. smör.

Glasyr: 4—5 msk. socker. Vatten.

Beredning: Jästen, saltet och sockret upplöses i mjölken och blandas tillsammans med äggen och mjölet, samt slås till en smidig deg. Degen kavlas ut till en avlång kaka, som bör vara rätt tjock. Smöret som ej får vara hådare än degen lägges i klickar på halva degen och den andra halvan vikes över samt kavlas försiktigt ut, så att ej smöret kryper ut vid kanterna. Degen får nu vila en kvart, vikes tredubbel och kavlas ut till en kvadrat. Detta upprepas 3 gånger med en kvarts mellanrum, men man får ej glömma att vända degen för varje utbakning. Degen bör beredas på svalt ställe så att smöret ej

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

smått smör, hoprullas och rullas till rull. De la
jäsa i 2 timmar, varefter de penslas över med ägg,
beströs med socker och mandel och gräddas i god
ugnsvärme. Man kan också efter gräddningen gla-
sera dem.





Danska wienerbröd.

2 dcl. mjölk. 1 ägg. 400 gr. vetemjöl. 30 gr. socker. 25 gr. jäst. 175 gr. smör.

Glasyr: 4—5 msk. socker. Vatten.

Beredning: Jästen, saltet och sockret upplöses i mjölken och blandas tillsammans med äggen och mjölet, samt slås till en smidig deg. Degen kavlas ut till en avlång kaka, som bör vara rätt tjock. Smöret som ej får vara hådare än degen lägges i klickar på halva degen och den andra halvan vikes över samt kavlas försiktigt ut, så att ej smöret kryper ut vid kanterna. Degen får nu vila en kvart, vikes tredubbel och kavlas ut till en kvadrat. Detta upprepas 3 gånger med en kvarts mellanrum, men man får ej glömma att vända degen för varje utbakning. Degen bör beredas på svalt ställe så att smöret ej blir allt för mjukt. Sista gången kavlas den ut till $\frac{1}{4}$ tums tjocklek och får vila en stund innan den formas på olika sätt.

Till kam eller gifflar skäres degen till 1 dcm. breda remsor. Dessa delas i trekanter, penslas över med smält smör, hoprullas och formas till horn. De få jäsa i 2 timmar, varefter de penslas över med ägg, beströs med socker och mandel och gräddas i god ugnsvärme. Man kan också efter gräddningen glasera dem.



Rågsiktbröd.

$\frac{3}{4}$ kg. fin rågsikt. $\frac{1}{4}$ kg. vetemjöl. $\frac{1}{2}$ tsk. salt.
 $\frac{1}{2}$ l. mjölk. 40 gr. jäst. $\frac{1}{2}$ hg. smör. $1\frac{1}{4}$ dcl. sirap.
1 msk. fänkål. $\frac{1}{2}$ msk. anis. 1 msk. fint skurna
pomeransskal.

Beredning: Jästen löses upp i litet av den ljumma mjölken. Det siktade rågmjölet slås i ett fat, den ljumma mjölken tillsättes under flitig rörning och den upplösta jästen röres ned, varefter degen slås smidig och blank. Den sättes på varmt ställe att jäsa till sin dubbla storlek. Det väl tvättade och rörda smöret, sirapen, de krossade kryddorna samt de fint hackade pomeransskalen tillsättes och vetemjölet arbetas in tills degen blir ganska fast. Den ställes så åter att jäsa. Slutligen arbetas degen på bakkbordet och bakas ut till avlånga bullar, vilka läggas på värmda och inmjölade dukar att jäsa. När de äro väl uppjästa läggas de på smorda plåtar, penslas över med kallt vatten och gräddas i varm ugn. Två gånger under gräddningen penslas bullarna över med hett vatten, likaledes då de färdiga tagas ut ur ugnen. De täckas väl över, så att ej skorpan blir för hård.

Sabina-bröd.

400 gr. grovt rågmjöl. 350 gr. vetemjöl. $\frac{1}{2}$ tsk. salt. $3\frac{1}{2}$ dcl. vatten. $\frac{3}{4}$ kkp. sirap. 75 gr. jäst.

Beredning: Vatten och sirap ljummas och blandas i mjölet, den upplösta jästen tillsättes och alltsammans arbetas väl till en hård deg. Lägges i en smord form, får jäsa och gräddas i 1 à 2 timmar.

Skrädda kakor med havregryn.

2 dcl. ångpr. havregryn. $\frac{1}{2}$ l. vatten $\frac{1}{4}$ l. mjölk.
6 hg. vetemjöl (eller 450 gr. vete och 150 gr. rågsikt). 1 tsk. salt.

Beredning: Havregrynen sköljas och kokas med vattnet och mjölken till en gröt. Då gröten svalnat något arbetas den med de övriga ingredienserna till en smidig deg som får jäsa upp. Degen arbetas om och bakas ut till 3 runda bullar, vilka få jäsa upp och naggas och gräddas i varm ugn.

Skrädda kakor.

$1\frac{1}{2}$ kg. rågsikt. $\frac{1}{2}$ kg. vetemjöl. 1 l. mjölk.
1 msk. fänkål. 1 msk. anis. 1 msk. salt. 1 msk. socker. 70 gr. jäst.

Degen göres på vanligt sätt samt utbakas till 6 kakor.

Fint vetebröd.

1 kg. 2 hg. vetemjöl. $\frac{1}{2}$ tsk. salt. $\frac{1}{2}$ l. ljum mjölk. 20 gr. jäst. 1—2 kkp. strösocker. 150 gr. smör.

Till pensling: 1 ägg. 25 gr. sötmantel. $\frac{1}{2}$ kkp. pärlsocker.

Beredning: Jästen löses upp i litet av den ljumma mjölken. Vetemjölet siktas med saltet, 2—3 kkp. tages undan till utbakningen och resten slås i ett fat. Den ljumma mjölken tillsättes under flitig rörning och den upplösta jästen röres ned, varefter degen

slås smidig och blank. Degen sättes därefter att jäsa till sin dubbla storlek. Det till skum rörda smöret och sockret tillsättes. Degen får åter jäsa upp och bakas sedan ut i kransar eller flätor och lägges på smord plåt. Då bröden jäst upp penslas de med ägg samt överströs med den skällade hackade mandeln blandad med pärlsockret.