

Krigsbröd av korn.

På uppmaning av den norska provianteringskommissionen har en norrman d:r Sopp utfört en serie bakförsök för att utröna i vilken mån korn och havre kunde ersätta det allt knappare rågmjölet vid brödbakning. Försöken ha utförts dels i doktors laboratorium och dels i hans hem, där de givit de gynnsammaste resultat. Av två tredjedelar korn, groft malet, och en tredjedel råg har ett gott och smakligt bröd erhållits. Svårigheten består i att få kornbrödet att jäsa ordentligt. Brödet, som kallas "Fru Sopps kornbröd", beredes av följande ingredienser:

2 kg. kornmjöl, 1 kg. rågmjöl, 80 gr. jäst, 3 liter vatten, salt efter smak.

icke avkyles. Den får jäsa upp 3—4 gånger. Mellan varje gång arbetas den med litet rågmjöl. Jäsningen fordrar omkring tre timmar. Degen bakas ut med resten av rågmjölet och gräddas på vanligt sätt. Gräddas med omsorg; bröden få icke vara för stora.

Det viktigaste är således att man använder rikligt med vatten och jäst för att få kornmjölet att jäsa upp ordentligt. Första jäsningen måste ske med endast kornmjöl; blandas rågmjölet i från början blir det väsentligen detta som jäser upp, icke kornet. Om å andra sidan kornmjöl tillsättes vid utbakningen jäser det icke och brödet blir tungt och smakar mjöl. Är jästen synnerligen god, kan man möjligen ta

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

Jäsningen måste försiggå på varmt och dragfritt ställe, så att degen

Receptet är val vart att prova, när det är ont om rågmjöl.



Krigsbröd av korn.

På uppmaning av den norska provianteringskommissionen har en norrman d:r Sopp utfört en serie bakförsök för att utröna i vilken mån korn och havre kunde ersätta det allt knappare rågmjölet vid brödbakning. Försöken ha utförts dels i doktors laboratorium och dels i hans hem, där de givit de gynnsammaste resultat. Av två tredjedelar korn, groft malet, och en tredjedel råg har ett gott och smakligt bröd erhållits. Svårigheten består i att få kornbrödet att jäsa ordentligt. Brödet, som kallas "Fru Sopps kornbröd", beredes av följande ingredienser:

2 kg. kornmjöl, 1 kg. rågmjöl, 80 gr. jäst, 3 liter vatten, salt efter smak.

Kornmjölet röres ut i allt vatten, som bör vara ljumt (33 gr.), tillsammans med jästen som måste vara av utmärkt beskaffenhet. Mjölet utröres och jästen tillsättes med största omsorg och blandas väl. Jäsningen måste försiggå på varmt och dragfritt ställe, så att degen

icke avkyles. Den får jäsa upp 3—4 gånger. Mellan varje gång arbetas den med litet rågmjöl. Jäsningen fordrar omkring tre timmar. Degen bakas ut med resten av rågmjölet och gräddas på vanligt sätt. Gräddas med omsorg; bröden få icke vara för stora.

Det viktigaste är således att man använder rikligt med vatten och jäst för att få kornmjölet att jäsa upp ordentligt. Första jäsningen måste ske med endast kornmjöl; blandas rågmjölet i från början blir det väsentligen detta som jäser upp, icke kornet. Om å andra sidan kornmjöl tillsättes vid utbakningen jäser det icke och brödet blir tungt och smakar mjöl. Är jästen synnerligen god, kan man möjligen ta något mindre. Det kornmjöl som använts var av ordinär kvalitet, motsvarande sammalet. Genom att rågmjöl användes vid utbakningen, får man en sammanhängande och icke smulig konsistens på brödet. Receptet är väl värt att pröva, när det är ont om rågmjöl.

Krigsbröd av korn.

Detta är en recept för krigsbröd av korn. Det är ett enkelt recept som kan göras i hemmet. Det är ett bra alternativ till vanligt bröd, särskilt om man vill ha något som håller länge. Det är också ett bra alternativ till vanligt bröd, särskilt om man vill ha något som håller länge. Det är också ett bra alternativ till vanligt bröd, särskilt om man vill ha något som håller länge.

