

Kokkonst 1918-1919 - samling av trycksaker - 16

Vardagstryck



National Library
of Sweden

MATRECEPT

utarbetade av Värmlands läns Livsmedelsstyrelses Kvinnokommitté.

Användning av potatisflingor.

Vid **bakning** kunna potatisflingor med fördel användas såsom utdrygningsmedel och sålunda ersätta $\frac{1}{3}$ à $\frac{1}{4}$ av mjölet.

Vid **matlagning** kunna flingor delvis eller i nödfall helt och hållet ersätta mjöl och gryn såsom t. ex. i pannkakor, välling, gröt och puddingar.

Råglimpor eller formbröd.

$\frac{1}{2}$ l. vatten
250 gr. (5 dl.) rågmjöl
125 gr. ($2\frac{1}{2}$ dl.) vetemjöl
100 gr. (5 dl.) potatisflingor
 $\frac{1}{2}$ matsk. salt
 $\frac{1}{2}$ matsk. fänköl
 $\frac{1}{2}$ matsk. anis
40 gr. jäst.

Vattnet ljummas och mjöl, flingor, jäst och kryddor tillsätts. Degen arbetas och får jäsa, arbetas om och utbakas till limpor, vilka läggas i smorda formar eller på plåt. Bröden få jäsa och gräddas i medelvarm ugn.

Grova rågakakor.

$\frac{1}{2}$ l. vatten
300 gr. (6 dl.) rågmjöl
150 gr. (3 dl.) vetemjöl
200 gr. (1 l.) potatisflingor
1 tesk. salt
40 gr. jäst.

Beredning som föregående. Degen utbakas till 8 kakor.

Franska bröd.

$\frac{1}{2}$ l. vatten
200 gr. (4 dl.) rågmjöl
200 gr. (4 dl.) vetemjöl
200 gr. (1 l.) potatisflingor
1 tesk. salt
30 gr. jäst.

Beredning som föregående. Degen utbakas till franska bröd.

Kaffebröd.

$\frac{1}{2}$ l. mjölk eller vatten
400 gr. (8 dl.) vetemjöl
150 gr. (7 dl.) potatisflingor
1 matsk. smör
2 matsk. socker
30 gr. jäst.

Potatisflingorna blandas med en del av mjölet, den ljumma mjölken och jästen tillsätts, degen får jäsa, arbetas om med smör och socker, utbakas.

Billig jästpulverkaka.

1 ägg
3 dl. socker
4 dl. vetemjöl
2 dl. potatisflingor
3 dl. mjölk
1 matsk. smör
(8 bittermandlar)
4 tesk. jästpulver.

Sockret, flingorna och större delen av mjölet blandas med mjölken och får stå i 2 tim. Därefter vispas ägget och tillsätts jämte det smälta smöret samt jästpulvret blandat med resten av mjölet. Smeten hälls i smord form och gräddas i tämligen varm ugn.

Mjuk pepparkaka.

200 gr. socker
125 gr. vetemjöl
125 gr. potatisflingor
 $4\frac{1}{2}$ dl. mjölk
1 droppe ättika
 $\frac{1}{2}$ matsk. bicarbonat
 $\frac{1}{2}$ tesk. kryddnejlikor
 $\frac{1}{3}$ tesk. kanel
3 kardemummor.

Alla de torra ingredienserna blandas väl, mjölken tillsätts. Smeten hälls i smord form och gräddas i medelvarm ugn.

Fina pepparkakor.

500 gr. brunt farinsocker
3 dl. sirap
3 dl. grädde
2 matsk. bicarbonat
1 tesk. cedroolja

900 gr. vetemjöl
400 gr. potatisflingor.

Socker, sirap, grädde och bicarbonat vispas med stälvisp $\frac{1}{2}$ timme, varefter cedroolja, mjöl och flingor tillsätts. Degen arbetas och utbakas till runda kakor, som gräddas i varm ugn.

Välling.

$\frac{1}{2}$ l. mjölk
 $2\frac{1}{2}$ dl. vatten
50 gr. ($2\frac{1}{2}$ dl.) potatisflingor
salt.

Mjölk och vatten få koka upp, flingorna iröres. Vällingen får koka några minuter, varefter den avsmakas.

Gröt.

$\frac{1}{2}$ l. mjölk
 $2\frac{1}{2}$ dl. vatten
200 à 250 gr. (1 à $1\frac{1}{4}$ l.) potatisflingor.
salt.
Beredning som föregående.

Pudding.

$\frac{1}{2}$ l. mjölk
 $2\frac{1}{2}$ dl. vatten
300 gr. ($1\frac{1}{2}$ l.) potatisflingor
(1 ägg)
2 matsk. socker
8 bittermandlar.

En gröt kokas på samma sätt som i föregående recept. Ägget vispas och tillsätts jämte mandel och socker. Puddingen gräddas i form i ugnen. Den kan serveras antingen till kött i stället för potatis eller som efterrätt med sylt.



MATRECEPT

utarbete av Värmlands läns Livsmedelsstyrelses Kvinnokommitté

Användning av potatislingor.

Vid **bakning** kunna potatislingor med fördel användas såsom utvagningsmedel och sålunda er-
sätta 1/3 av mjölet

Vid **matlagning** kunna lingor delvis eller i nödfall helt och hållet ersätta mjöl och grön såsom
t. ex. i pannkakor, välling, gröt och pudingar

Råglimpor eller formbröd.

1 l. vatten
250 gr. (1/2 dl.) rågmjöl
125 gr. (1/4 dl.) vetemjöl
100 gr. (1/2 dl.) potatislingor
1 matsk. salt
1 matsk. ättika
1 matsk. smör
40 gr. fäst.

Vattnet hettas och mjöl, lingor,
fäst och kryddor tillsetas. Deigen ar-
betas och för i jäsa, arbetas om och
utbakas till limpor, vilka läggas i
smorda former eller på plåt. Bröden
läs och gräddas i medelvärme ngn

Grova rågkakor.

1 l. vatten
300 gr. (1 1/2 dl.) rågmjöl
150 gr. (3/4 dl.) vetemjöl
200 gr. (1 l.) potatislingor
1 tesk. salt
40 gr. fäst.

Beredning som föregående. Deigen
utbakas till 8 kakor.

Franska bröd.

1 l. vatten
300 gr. (1 1/2 dl.) rågmjöl
200 gr. (1 dl.) vetemjöl
300 gr. (1 l.) potatislingor
1 tesk. salt
30 gr. fäst.

Beredning som föregående. Deigen
utbakas till franska bröd.

Kaffbröd.

1 l. mjöl eller vatten
400 gr. (2 dl.) vetemjöl
150 gr. (1/2 dl.) potatislingor
1 matsk. smör
3 matsk. socker
30 gr. fäst.

Fina pepparkakor.

500 gr. brunt linsöcker
3 dl. smör
3 dl. grädd
3 matsk. bicarbonat
1 tesk. cedroolja

Alla de tova ingredienserna blandas
och i mjölet tillsetas. Smöret hälls i
smord form och gräddas i medelvärme
ngn.

Mjöl pepparkaka.

200 gr. socker
125 gr. vetemjöl
125 gr. potatislingor
1 dl. mjöl
1 dropp ättika
1 matsk. bicarbonat
1 tesk. kryddsalter
1 tesk. kanel
3 kändsmunnet

av mjölet. Smöret hälls i smord form
och gräddas i jämliken varm ngn.

Gröt.

1/2 l. mjöl
2 1/2 dl. vatten
200 a 250 gr. (1 1/2 l.) pota-
tislingor.
salt.
Beredning som föregående.

Gröten hettas och mjölet och
potatislingorna blandas med den delen
av mjölet. Deigen arbetas om och
utbakas till limpor, vilka läggas i
smorda former eller på plåt. Bröden
läs och gräddas i medelvärme ngn

Välling.

1 l. mjöl
2 1/2 dl. vatten
200 gr. (1 1/2 dl.) potatislingor
salt.
Beredning som föregående.

Potatislingorna blandas med en del
av mjölet, den öfriga mjölen och
socker, smör, kryddor och bicarbonat
vispas med stävisp i tinnne vatten
och potatislingor till en välling.
Deigen arbetas om och utbakas till runda
kakor, som gräddas i varm ngn.

