

Kokkonst 1920-1922 - samling av trycksaker - 1

Vardagstryck



KOOPERATIVA FÖRBUNDET



Några råd hur K. F:s jästpulver kan användas.

SMÖRGÅSBRÖD.

VITA SCONES

4 dl. vetemjöl.	1 msk smör, flott eller
1 1/2 tsk jästpulver.	margarin.
1/2 tsk salt.	1 1/2 dl. mjölk.
1/2 tsk socker.	

Mjöl, jästpulver, socker, salt och smör (osmält) blandas tillsammans i en skål, smöret söndersmulas väl i mjölet, varefter mjölken iröres. Degen arbetas hastigt på bakkbordet, uppdelas i två delar, vilka utklappas till en rund kaka, vilka skäres korsvis i 4 delar och gräddas genast i varm ugn.

BRUNA SCONES

3 dl. rågmjöl.	1 tsk salt.
2 dl. vetemjöl.	1 msk smör, flott eller
2 tsk. jästpulver.	margarin.
1 tsk socker.	2 dl. mjölk.

Rågmjöl, vetemjöl, jästpulver, socker, salt och smör blandas väl tillsammans i en skål, smöret söndersmulas väl i mjölet, varefter mjölken iröres. Degen arbetas hastigt på bakkbordet, uppdelas i två delar, vilka utklappas till en rund kaka, vilken skäres korsvis i 4 delar och gräddas genast i ganska varm ugn.

SURMJÖLKSLIMPA

1/3 lt. sur mjölk.	1 msk fänkol.
1 1/2 dl. sirap.	2 pomeransskal.
1/2 lt. rågmjöl.	1 tsk salt.
1/2 lt. vetemjöl.	4 tsk jästpulver.

Mjölk, sirap, fänkol, pomeransskal blandas tillsammans. Mjölet blandas med jästpulvret och tillsättes. Degen arbetas något på bakkbordet. En avlång form eller liten rund stekgryta smörjes väl. Degen lägges och brödet gräddas genast i ej för varm ugn.

1920

KAFFEBRÖD.

KAFFEBRÖD MED JÄSTPULVER.

$\frac{1}{4}$ lt. mjölk (kall).	$\frac{1}{2}$ kg. vetemjöl.
1 ägg.	50 gr smör.
100 gr socker.	1 $\frac{1}{2}$ msk jästpulver.

Jästpulvret och större delen av mjölet blandas, varefter de övriga ingredienserna tillsätts och degen arbetas. Därefter knådas den på bakkbordet, med resten av mjölet om så behöves och bakas ut till en krans eller små bullar. Brödet penslas med ägg och beströs med socker och mandel. Gräddas genast i varm ugn.

JÄSTPULVERSKORPOR

$\frac{1}{4}$ lt. mjölk.	100 gr. smör.
1 ägg.	$\frac{1}{2}$ kg. vetemjöl.
100 gr. socker.	1 $\frac{1}{2}$ msk jästpulver.

Jästpulvret och större delen av mjölet blandas, varefter de övriga ingredienserna tillsätts och degen arbetas. Därefter knådas den på bakkbordet med resten av mjölet om så behöves. Degen utkavlas till 1 cm:s tjocklek; med runt mått uttagas kakor, vilka genast gräddas i varm ugn. De klyvas medan de ännu äro varma mitt itu och torkas sedan som vanliga skorpor.

KUBBAR

50 gr. smör, flott eller margarin,	10 st. kardemummor.
6 dl. vetemjöl.	$\frac{1}{2}$ tsk. salt.
1 dl. socker.	2 tsk jästpulver.
	2 dl. mjölk.

Smör (osmält), vetemjöl, socker, kardemummor, salt och jästpulver blandas tillsammans i en skål. Smöret söndersmulas i mjölet. Mjölken iröres hastgt. Med en matsked upplägges klickar av degen på smord plåt. Kubbarna gräddas genast i god ugnsvärme.

SMÅBRÖD.

KORINTBRÖD

200 gr. mjöl.	100 gr. korinter.
100 gr. socker.	1 ägg.
80 gr. smör.	1 msk mjölk.
2 tsk jästpulver.	

Mjöl, socker, jästpulver och smör blandas. Smöret söndersmulas i mjölet. Korinterna rensas, sköljas och torkas och lägges. Ägget vispas upp tillsammans med mjölken och iröres. När degen är väl blandad, formas den med två matskedar till klickar, som läggas på väl smorda plåtar och gräddas i ganska varm ugn.

FALSKA BISQUITS

100 gr. smör.	10 bittermandlar.
200 gr. socker.	1 tsk. jästpulver.
1 $\frac{1}{2}$ ägg.	7 dl. mjöl.

Smöret tvättas och röres med sockret. Äggen vispas upp och tillsättes litet i sänder. Mandeln skällas och males och blandas i och sist mjölet med jästpulvret. Degen utrullas i längder som skäras i små bitar, vilka trillas runda, lägges på plåtar, tillplattas med tummen. Gräddas i ganska varm ugn.

TÅRTOR OCH BAKELSER.

JÄSTPULVERKAKA

1 $\frac{1}{2}$ dl. socker.	1 msk smör.
3 dl. mjöl.	5 bittermandlar.
1 $\frac{1}{2}$ dl. mjölk.	2 tsk jästpulver.
1 ägg.	

Sockret, större delen av mjölet och all mjölken blandas väl ett par timmar innan kakan skall gräddas, så att mjölet hinner svälla. Ägget vispas upp, smöret smältes och allsammans tillsättes under flitig omröring. Jästpulvret blandas med resten av mjölet. Den skällade och malda mandeln tillsättes. Sist iröres jästpulvret och smeten fylls genast i en väl smord och brödbeströdd form och gräddas i ordinär ugnsvärme.

MJUK PEPPARKAKA

1 $\frac{1}{2}$ dl. farinsocker,	1 tsk ingefära.
1 $\frac{1}{2}$ dl. strösocker.	1 tsk nejlikor.
1 $\frac{1}{2}$ dl. mjölk.	1 msk smör.
1 ägg.	3 dl. mjöl.
1 tsk kanel.	2 tsk jästpulver.

Se jästpulverkaka.

RULLTÅRTA

2 ägg.	1 tsk jästpulver.
100 gr. socker.	Sylt.
80 gr. mjöl.	

Ägg och socker vispas, tills smeten blir ljus och pösig, var-
 efter mjöl och jästpulver, blandade, iröres. En liten plåt klädes
 med väl smört papper, smeten breddes ut till ungefär en halv cm:s
 tjocklek och gräddas genast i het ugn. Kakan uppstjälpes genast
 på ett sockrat papper och bestrykes hastigt med varm sylt, var-
 efter den hoprullas genast. När kakan svalnat skäres den tvärs
 över i skivor.

POTATISBAKELSER

1 ägg.	1 dl. potatismjöl.
1 dl. socker.	1 msk vetemjöl.
10 st. sötmandlar.	$\frac{1}{2}$ tsk jästpulver.
2 st. bittermandlar.	

Ägg och socker vispas, tills smeten blir ljus och pösig, var-
 efter den skällade och malda mandeln och mjölet blandat med
 jästpulvret tillsättes. Smeten fyller i små, med smör penslade
 kakformar och gräddas i tämligen varm ugn. Uppstjälpas genast
 ur formarna.