



Oppskriftshefte BAKING



Innholdsliste

Fin gjærdeig:

Rundstykke - kveitedeig	5
Pizzabotnar	6

Grov gjærdeig:

Kneippbrød	7
Grovbrød med sirup	8
Heilkornbrød	9
Sesambrød	10
Grove horn	11
Frukostbrød - grove	11-12
Pumpernikkel - grovbrød	13
Halvgrovt brød - grunnoppskrift	14
Fleirkornbrød	14

Søt gjærbakst:

Søt gjærdeig, grunnoppskrift (kveitebollar)	15
Smørhorn/kanelstenger/ julebrød/skillingsbollar	16
Hamburgarbrød	17
Skulebollar	18

Brød frå heile verda:

Britisk landsbyloff	19
Bagett - franskbrød	20
Fransk landbrød - pain de campagne	21
Ciabatta	22
Focaccia	23

Brød med andre tilsetjingar

Rundstykke à la Parker House	24
Brytebrød - tysk	25
Brioche	26

Wienerdeig og butterdeig

Wienerdeig	27
Butterdeig 1	28
Butterdeig 2	29

Kaker, kremar og fyll:

Sjokoladecake, konfekttype	30
Sjokoladecake - langpanne	31
Sjokoladecake - 26 cm	32
Daim iskake	33
Norsk eplekake	34
Fyrstekake	35
Sukkerbrød/kakebotn/swissrull	36
Marsipankake	37
Formkaker	38
Likeverdsmasse (formkaker)	38
Lappar	39
Vassbakkels	40
Mørdeig 1-2-3	41
Kokostoppar/makronar	41
Mandelbotn	41
Vaflar	42
Peparkaker	43
Mandelplettar	44
Krumkaker	45

Strudeldeig	46
Hippenmasse	47
Pannekakerøre	48
Pannekakerøre 2	48
Vestlandssveler	49
Rislappar	50
Konditorkrem/eggekrem	51
Marengs	52
Flatbrød/lefser:	
Flatbrød	53

Rundstykke (KVEITEDEIG)

Råvarer	50 stk.	100 stk.	150 stk.
vatn 37 C	1 l	2 l	3 l
gjær	100 g	200 g	250 g
kveitemjøl	1700 g	3400 g	5100 g
salt	20 g	40 g	60 g
bakefeitt	100 g	200 g	250 g

1. Rør gjæren ut i vatnet.
2. Tilset dei andre ingrediensane.
3. Elt alt saman i maskinen i 10 min.
4. Del deigen i emne på 1800 gr.
5. Del emna i rundstykkemaskinen, form dei, og set dei på smurd steikjeplate.
6. Set rundstykkene i varmeskapet i 25 min til etterheving.
7. Steik ved 230 °C i 20 min med damp.
8. Bruk ope avtrekk dei siste 3 minutta av steikjetida.

Den same deigen kan brukast til kveitebrød.

Vekt: Spiralloff = 480 g
Kveitebrød = 600 g
Fletteloff = 450 g
Formloff = 600 g (liten)
Formloff = 900 g (stor)

Steikjetemperatur: 230 °C

Steikjetid: 30 min

Denne deigen kan òg brukast til grove rundstykke, då erstattar du ca. 10 % av mjølmengda med sammalen kveite - grov.

**Pizzabotnar - 5 stk. ca.
40 cm i diameter**

8 dl vatn (30 °C)
125 g gjær
1250 g kveitemjøl
1 dl olje
20 g salt

Framgangsmåte:

1. Elt alt saman til ein smidig deig, og del han i 5 like delar.
2. Deigemna skal kvile i 30 min før dei blir kjevla ut.
3. "Prikk" botnane godt før steiking.

Kneippbrød (ca. 8 brød)

2 l	vatn (30°C)
100 g	gjær
40 g	salt
2000 g	kveitemjøl
500 g	sikta rugmjøl
500 g	sammalen kveite - grov
500 g	sammalen kveite - fin
100 g	bakefeitt
100 g	margarin

Framgangsmåte:

1. Rør ut gjæren i vatnet.
2. Tilset dei andre ingrediensane.
3. Elt alt saman i maskinen til ein smidig deig (8-12 min).
4. La deigen heve tildekt i ca. 35 min.
5. Del deigen i emne på 850 g, og form dei runde.
6. Form emna til brød, og legg dei på smurd steikjeplate.
7. Set brøda i varmeskapet til etterheving i 25 min.
8. Steik ved 220 °C i 50 min med damp.
9. Opne avtrekket dei siste 35 min av steikjetida.
10. Set dei ferdigsteikte brøda på rist til avkjøling.

Grovbrød (ca. 10 brød)

3 l vatn (25 °C)
100 g gjær
60 g salt
2750 g kveitemjøl
750 g sikta rugmjøl
2000 g sammalen kveite -
 grov
200 g margarin
100 g bakefeitt
300 g mørk sirup

Framgangsmåte:

Direkte deigføring.
Hev éin gong.
Vekt: 800 g
Steikjetemperatur: 220 °C
Steikjetid: 50 min

Heilkornbrød (ca. 7 brød)

1 l vatn (35°C)
500 g heilkorn - kveite

Legg korna i bløyt i 2-3 timar.

5 dl vatn (25 °C)
10 g gjær
1800 g kveitemjøl
500 g sammalen kveite - fin
30 g salt
100 g margarin

Framgangsmåte:

Direkte deigføring.

Hev éin gong.

Vekt: 700 g

Steikjetemperatur: 220 °C

Steikjetid: 35 min

**Sesambrød (4 brød à
700 gram)**

1 l kefir/surmjølke (25 °C)
100 g gjær
1500 g sammalen kveite grov
6 ms sesamfrø
6 ms farin
3 ts salt

Framgangsmåte:

Direkte deigføring.
Hev deigen i 30 min i
varmeskapet.
Form deigen til runde brød, og
hev i 30 min (til dobbel storleik).

Steik ved 210 °C i 40 min.

Grove horn/frukostbrød

1 l vatn (35 °C)
150 g gjær
1400 g kveitemjøl
800 g sammalen kveite grov
300 g margarin - temperert
50 g bakefeitt
20 g salt
20 g farin
5 egg - tempererte

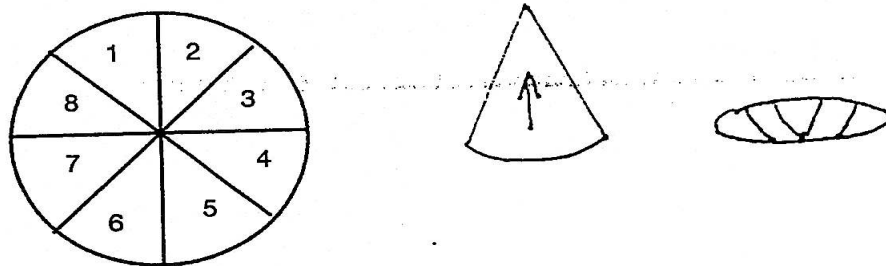
Framgangsmåte:

1. Rør ut gjæren i væska.
2. Bland alt det tørre.
3. Bland alt, og elt i 5-7 min.

Hev og steik ved 220 °C i 18 min.

HORN

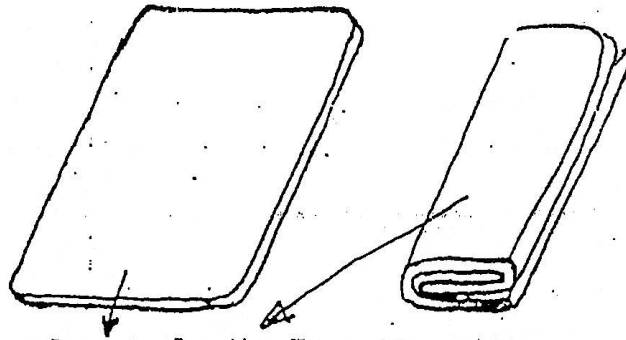
Et deigstykke på 500 gr kjevles til en rund leiv, som deles i åtte.



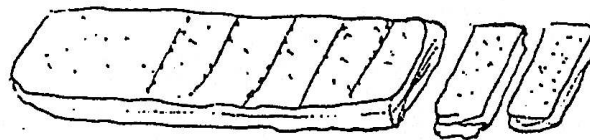
Heves og stekes ved 220 °C. i 18 min.

FRUKOSTBRØD

Deigen kjevles i rektangulær form.



Pensles med egg og brettes 3 ganger.
Dryss på valmuefrø og del i passelige stykker.



Hev og steik ved 220 °C i 18 min.

Grovbrød (pumpenikkel)

1,7 l væske (mjølk,
 halvparten sur)
600 g sammalen kveite grov
300 g sammalen kveite fin
300 g kveiteblanda rugmjøl
 (sikta mjøl)
450 g heilkorn, kveite
450 g rug, sammalen grov
300 g kveitemjøl
50 g gjær
2 dl mørk sirup
50 g salt
4 g antimugg (kan lagast utan)

Framgangsmåte:

1. Bland alt i ein miksar.
2. Fyll deigen med ein gong i 6 stk. en liters mjølkekartongar.
3. Surr mjølkekartongane med hyssing.
4. Set i omnen, og steik ved 100 °C i 6 timar.

Halvgrovt brød grunnoppskrift

1400 g kveitemjøl
1000 g grov sammalen kveite
4 ts salt

1,5 l deigvæske (skumma
surmjølk)
1,5 dl olje (raps, solsikke, oliven)
100 g fersk gjær

Fleirkornsbrød

Erstatt 600 g sammalen kveite
med
350 g havregryn, 150 g kveite
heilkorn
100 g linfrø, 100 g solsikkekjerner

NB: Legg heilkorn, linfrø og
solsikkekjerner i bløyt natta over.

Framgangsmåte:

Søt gjærdeig

Grunnopskrift

1 kg kveitemjøl
1 ts kardemomme
120 g sukker
6 dl mjølk
50 g gjær
140 g margarin (smelta)
egg til pensling

Framgangsmåte:

Kveitebollar

1. Lag søt gjærdeig: Rør ut gjæren i lunka mjølk (37 °C). Bland alt det tørre. Tilset gjær og mjølkeblending. (Hald igjen noko kveitemjøl). Elt i 5-7 min til deigen er glatt og smidig.
2. Hev til dobbel storleik.
3. Del deigen i emne på 60 g, og trill ut til runde bollar.
4. Set bollane på smurd plate.
5. Etterhev i raskeskap eller under plast/klede.
6. Pensle bollane med egg iblanda 1/3 lunka vatn.
7. Steik ved 180 °C med damp i ca. 10 min.
8. Avkjøl på rist.

Julebrød, smørhorn, kanelstenger

5 dl mjølk (35 C)
70 g gjær
180 g farin
200 g margarin (smelta)
1/2 ts kardemomme
1000 g kveitemjøl

Til julebrød: 100 g rosiner og
50 g sukat

Framgangsmåte:

1. Rør ut gjæren, 1 ms av sukkeret og ca. 300 g av kveitemjølet i den varme mjølka. Dette blir kalla *forhev*. Set forheven i varmeskapet til heving i 30 min.
2. Bland forheven og resten av ingrediensane i maskinen til ein smidig deig, elt i 5-7 min.
3. Set deigen i varmeskap til heving i 30 min.
4. No er deigen er ferdig til å lage den ønskete sorten gjærbakst.
5. Set baksten i varmeskapet til etterheving i 25 min.
6. Steik ved 220 °C med damp, småbakst i 15-20 min, store emne 20-30 min.

Hamburgerbrød

1,5 l mjølk (35 °C)
100 g gjær
200 g margarin
100 g farin
20 g salt
2 egg
2,4 kg kveitemjøl

Framgangsmåte:

Hev deigen éin gong.
Steikjetemperatur: 220 °C
Steikjetid: 20 min

Søt gjærdeig Skulebollar

6 dl mjølk (35 °C)
100 g gjær
900 g kveitemjøl
200 g smelta margarin
120 g sukker
1/2 ts salt
1 ts kardemomme

Oppskrifta kan brukast til skillingsbollar, kveitebollar, kanelstenger og anna bakverk av søt gjærdeig.

Skillingsbollar:

1. 1 porsjon søt gjærdeig
2. Hev til dobbel storleik.
3. Kjevle ut til eit rektangel 35-40 cm langt og 5 mm tjukt.
4. Pensle med smelta/mjukt smør, og strø sukker og kanel over.
5. Skjer i skiver på 90 g, ca. 3 cm breie/tjukke.
6. Pensle med egg iblanda 1/3 vatn.
7. Steik ved 200 °C i ca. 12 min.

Klippekran:

- Gjer det same som for skillingsbollar fram til pkt. 5.
6. Form pølsa som ein kran, og klipp.

Framgangsmåte:

1. Rør gjæren ut i den varme mjølka.
2. Tilset dei andre ingrediensane - margarin til slutt.
3. Elt deigen godt i 7-8 min.
4. Set deigen i raskeskap til heving i 30 min.
5. Del deigen (80-100 g).
6. Form deigen, og set til heving i raskeskapet i 25 min.
7. Sprøyt på vaniljekrem, og steik bollane i 12 min ved 200 °C.
8. Ta bollane ut, og avkjøl dei litt før du smør dei med melisglasur og dyppar dei i riven kokos.

Britisk landsbyloff

50 g gjær
1 l vatn (37 °C)
1500 g kveitemjøl
4 1/2 ts salt

Framgangsmåte:

1. Rør ut gjæren i 3 dl vatn. Tilset nok mjøl til du får ein blaut deig. Dekk til, og hev i 20 min.
2. Bland resten av mjølet med salt. Tilset forheven og resten av vatnet. Deigen skal vere fast, men fuktig.
3. Elt i 5 min til han er blank og elastisk. Dekk til, og hev til dobbel storleik. Slå deigen saman, og la han kvile i 10 min.
4. Del deigen i tre emne. Kvart emne skal igjen delast i to - høvesvis i 1/3 og 2/3. Form stykka til runde brød. Legg det minste oppå det største. Press to fingrar gjennom midten av dei to brøda for å få dei til å henge saman. Gjenta med dei andre emna.
5. Set loffane til etterheving på ei mjølstrødd bakeplate. Dekk til, la det heve til dobbel storleik, ca. 45 min.
6. Gi loffane eit lett mjøldryss før steiking.
7. Steik ved 210 °C i ca. 45 min.
8. Avkjøl på rist.

Bagett - franskbrød

50 g gjær
9 dl vatn (37 °C)
1200 g kveitemjøl
3 1/2 ts salt

Framgangsmåte:

1. Rør gjæren ut i det varme vatnet.
2. Bland mjøl og salt.
3. Tilset så mykje mjøl i gjærblandinga at du får ein tynn graut.
4. Dekk bollen med eit klede, la massen heve i 20 min til han er laus og luftig.
5. Bland inn mjølet. Elt i 10 min. Ikkje tilset for mykje mjøl under eltinga.
6. Legg deigen i ein rein bolle. Dekk til med klede, og la deigen heve til dobbel storleik, ca. 1 time.
7. Slå deigen saman, dekk til på nytt. La deigen heve til dobbel storleik ein gong til, ca. 45 min.
8. Del deigen i fire like stykke, og lag fire bagettar som er ca. 30 cm lange.
9. Set brøda på ei mjølstrødd steikjeplate eller bagettform. Etterhev til dobbel storleik, ca. 50 min.
10. Skjer fleire diagonale snitt over brøda. Steik i oppvarma omn i 20-25 min. Bruk damp i starten. Temp. 230 °C.

Fransk landbrød - pain de campagne

Ingrediensar

Til surdeigen:

30 g gjær

9 dl vatn

750 g kveitemjøl

Til deigen:

15 g gjær

5,2 dl vatn

150 g fint sammale rugmjøl

975 g kveitemjøl

4 1/2 ts salt

Slik tek du vare på surdeigen:

La den surdeigen som er til overs, vere i ein bakke / ei glaskrukke. Mål opp mjøl og vatn tilsvarande den mengda som du har brukt i brøddeigen. Har du brukt 7,5 dl, skal du tilsetje 3,75 dl vatn og 375 g mjøl. La den nye blandinga gjære i 12-14 timar i romtemperatur før du set blandinga i kjøleskap.

Framgangsmåte:

1. **Surdeigen.** Hell gjær og vatn i ein stor bolle/bakke. Rør gjæren ut i vatnet. Rør inn mjølet med ei tresleiv. Dekk bollen med eit kjøkkenhandkle, og la blandinga gjære ved romtemperatur i 2-3 dagar. Rør i blandinga to gonger om dagen.
2. **Deigen.** Rør ut gjæren i vatnet.
3. Bland mjølet og salt i ein bakebolle. Tilset gjærblandinga og 7,5 dl surdeig (spar resten av surdeigen til ny surdeig).
4. Bland mjølet inn, og elt i 10 min.
5. Dekk deigen med eit kjøkkenhandkle, og hev i 2 timar. Slå deigen saman, og la han kvile i 10 min.
6. Lag tre runde brød, og set dei på ei mjølstrødd steikjeplate. Dekk til, og etterhev til dobbel storleik, ca. 1,5 time.
7. Strø mjøl på brødet. Skjer tre parallelle snitt tvers over brødet, deretter tre parallelle snitt den andre vegen (ca. 0,5 cm djupe).
8. Steik i oppvarma ovn ved 200 °C i ca. 1 time. Når det er ferdig, lyder det holt når du bankar på undersida. Legg brødet til avkjøling på bakerista.

Ciabatta - italiensk tøffelbrød

Til fordeigen:

10 g gjær
6 dl vatn
12 ms lunka mjølk
1 ts honning eller sukker
600 g kveitemjøl

Til deigen:

10 g gjær
1 l vatn
2 ms olivenolje
1400 g kveitemjøl
6 ts salt

Framgangsmåte:

Fordeigen:

1. Hell vatn, mjølk og gjær i ein stor bolle/bakke. Tilset honning eller sukker, og rør om.
2. Bland inn mjølet til du har ei laus røre. Dekk bollen med eit handkle, og la røra heve i 12 timar eller over natta (romtemp.).

Framgangsmåte:

Deigen:

1. Rør ut gjæren i vatnet. Hell gjærblandinga og olivenolje i fordeigen, og bland godt.
2. Rør inn mjøl og salt til ein våt og klissete deig. "Slå" deigen med tresleiv i 5 min. Etter kvart vil deigen få meir spenst og samle seg i midten av bollen, men han er for laus til å bli knadd med hendene.
3. Dekk bollen med eit kjøkkenhandkle, og la deigen heve til han er tre gonger så stor og full av luftbobler (ca. 3 timar). Du skal ikkje slå deigen saman. Strø godt med mjøl på to steikjebrett, og ha ekstra mjøl i nærleiken til hendene.
4. Del deigen i 8 med deigskrape mens han ligg i bakebollen! Skyv delane forsiktig over på steikjebretta.
5. Form deigen til rektangel som er 30 cm lange. Ha godt med mjøl på hendene mens du dreg i deigen. La fingrane gli langs sidene av brødet, og dytt kantane av deigen forsiktig inn på undersida.
6. La brøda heve utildekte i 20 min.
7. Steik i oppvarma omn på 210 °C til dei er store og gylne, ca. 30 min.
8. Avkjøl på rist.

Focaccia con olive - italiensk brød med oliven

50 g gjær
5,2 dl vatn
1500 g kveitemjøl
4 1/2 ts salt
2 1/4 dl olivenolje + olje til
dryping
2,2 dl tørr kvitvin
600 g steinfrie oliven,
grovt hakka
6 ms friske timianblad
3 ms hakka frisk oregano
flaksalt

**Denne oppskrifta kan
varierast med ulike
smakstilsetjingar, f.eks.:**

timian og grovt salt
soltørka tomatar
sardinar
berre urter
+++

Framgangsmåte:

1. Rør ut gjæren i vatnet (37 °C).
2. Bland saman mjøl og salt i bakebollen. Tilset litt mjøl og salt i gjærblandinga til du får ei tjukk røre. Dekk til, og la deigen heve til han er laus og luftig, ca. 20 min.
3. Hell oljen og vinen i deigen. Rør inn resten av mjølet/saltet. Deigen skal vere laus og klissete. Elt/kna i 5-10 min til han er glatt og elastisk. Kna inn 375 g oliven og 1 ms timian på slutten.
4. Legg deigen i olja bolle. Dekk til, og hev til dobbel storleik, ca. 1,5-2 timar. Slå deigen saman. Arbeid med han i 5 min. La han deretter kvile i 10 min.
5. Ha deigen på eit lett mjølstrødd bakebord. Del i tre. Kjevle kvar del til ein stor sirkel med ein diameter på 24 cm. Set brøda på ei olja steikjeplate, dekk til, og etterhev til dobbel storleik ca. 1 time.
6. Lag forsiktig ein cm djupe groper i brødet med fingertuppane. Strø over oregano og resten av oliven og timian og flaksalt.
7. Steik ved 190 °C i ca. 30 min (damp først). Dryp straks over litt ekstra olje, og set brøda til avkjøling.

Rundstykke à la Parker House

50 g gjær
6 dl mjølk (37 °C)
170 g smelta usalta
smør
90 g smør til smøring +
ekstra til smøring av
bakebollen og
steikjebrett
5 ms sukker
5 vispa egg
ca. 1400 g kveitemjøl
3 ts salt

Framgangsmåte:

1. Varm opp mjølka, og rør ut gjæren.
2. Smelt smøret, og tilset sukkeret.
Bland saman med gjærblandinga. Visp
inn eggja. Bland godt.
3. Bland mjøl og salt i ein bakebolle,
tilset gjærblandinga. Elt i 5 min til du
har ein glatt, blank og elastisk deig.
NB! Ikkje bruk for mykje mjøl. Deigen
skal ikkje vere for tørr.
4. Dekk til deigen, hev i 1 time til dobbel
storleik.
5. Slå deigen saman, og la han kvile i 10
min.
6. Del deigen i tre emne, og kjevle kvart
emne til eit rektangel på 20 x 40 cm.
Del kvart rektangel i fire på langs og
fire på tvers. Då får vi 16 små
rektangel på 5 x 10 cm.
7. Pensle halvparten av kvart rektangel
med smelta smør, brett det i to, men
la det vere igjen ein kant på 2 cm.
8. Set rundstykkja inntil kvarandre på
smurd steikjeplate, slik at dei
overlappar litt. Dekk med
kjøkkenhandkle. La rundstykkja
etterheve til dobbel storleik, ca. 30
min.
9. Pensle rundstykkja med smelta smør,
og steik dei i oppvarma ovn (220°C)
til dei er gylne, 15-20 min.

Brytebrød - tysk

1 porsjon Parker House-deig
usalta, smelta smør til smøring av
forma

2 eggeplommer + 2 ms mjølk til
pensling

Framgangsmåte:

1. Lag ein porsjon Parker House-deig.
2. Del deigen i 30 like emne - form kvart emne til ein rund fin bolle.
3. Smør to springformer, ca. 24-26 cm i diameter, med smelta smør.
4. Set 9 bollar i ein ytre ring, 5 bollar i ein indre ring, og den siste i midten.
5. Dekk til forma med eit kjøkkenhandkle, og hev til dobbel storleik, ca. 45 min.
6. Pensle kvart rundstykke med egg- og mjølkeblandinga, og strø dei med vekselvis sesam- og valmuefrø.
7. Steik ved 190 °C i ca. 45 min.

Briochedeig

50 g mjøl
0,65 dl vatn
30 g gjær

Framgangsmåte:

Lag denne blandinga først, og set ho til heving i 0,5 time.
Dette blir kalla ein forhev.

1,25 dl mjølk
120 g smør - temperert
50 g farin
5 g salt
1/2 ts vanilje
1 ts revet sitronskal
450 g mjøl
6 eggeplommer

1. Pisk farin og eggeplommer stivt, og bland i deigen.
2. Bland dei andre ingrediensane i. Elt i 5 min til deigen er mjuk og elastisk.
3. Hev deigen minst éin gong (0,5 time).

Indirekte deigføring. Porsjonen gir 20 briochar à 40 g. Steik ved 180 °C i ca. 18 min - avhengig av kor stor briochen er.

Wienerdeig

2,5 dl vatn (kaldt)
25 g margarin (temperert)
35 g farin
40 g gjær
2 egg
500 g kveitemjøl
1/2 ts kardemomme
5 g salt

500 g rulle margarin

Framgangsmåte:

1. Bland alt for hand til ein laus deig.
2. Kjevle 500 g rulle margarin i 3 x 3 (3 enkle turer = 3x).
1. Kjevle deigen til eit rektangel.
2. Legg rulle margarinen på halve deigen, og brett over, slik at det er like mykje deig over feittet som under. Klapp deigen forsiktig med handa før du begynner å kjevle.
3. Kjevle deigen, børst bort mjølet, og brett deigen i tre.
4. Gjenta denne kjevlinga to gonger til.
5. La deigen kvile til neste dag.
6. Kjevle deigen ut til ein firkant.
7. Del firkanten i rektangel på 30 x 10 cm.
8. Bruk sprøytepose, og sprøyt ei stripe med makronfyll eller konditorkrem i midten.
9. Brett kantane inn til fyllet.
10. Steik wienerstengene på 200 °C i 12-15 min på midtarste rille. Wienerbrød kan òg lagast i andre porsjonsformer som trekantar og firkantar.

Butterdeig 1

500 g kveitemjøl
500 g rulle margarin
2,5 dl vatn

Framgangsmåte:

1. Arbeid 1/3 av margarinen inn i mjølet og vatnet. Arbeid så deigen blir seig.
2. Kjevle deigen ut, og legg resten av margarinen i ei kake i midten.
3. Brett deigen over frå begge sider, og rull ut 2 gonger. La så deigen kvile i 20 min på ein kald stad.
4. Gjenta dette 4 gonger.

Steik ved ca. 165 °C i 30-40 min.



Butterdeig 2

1500 g kveitemjøl
150 g rullemargarin

1350 g rullemargarin til
innkjevling

Storleik/tjukn på produkt:

Kant til posteiar 5 mm
Kant til tertebotn 5 mm
Botn til posteiar 2 mm (må prikkast)
Tertebotn 2 mm (må prikkast)
Gitterlokk 2 mm
Botn til waleskringle
(vassbakkels) 1,5 mm
Lokalt bakverk,
f.eks. vindmøller ca. 2-3 mm

Framgangsmåte:

1. Elt 1500 g kveitemjøl og 150 g rullemargarin i maskin i ca. 10-15 min til deigen er elastisk. La deigen kvile i 20 min.
2. "Pakk" inn resten av rullemargarinen, og brett og kjevle 4 X 4 (= 256 lag). Deigen må kvile mellom kjevlingane i 30-60 min.

Steik ved ca. 165 °C i 30-40 min.

Sjokoladekake (konfekttype)

100 g (1 plate)

kokesjokolade

100 g smør

150 g farin

3 egg

1 ms appelsinsaft

50 g valnøtter

50 g kokesjokolade

rive skal av éi appelsin

4 1/2 ms kveitemjøl

Framgangsmåte:

1. Smelt smør og sjokolade saman, og avkjøl litt.
2. Pisk egg og farin til eggedosis, og tilset appelsinsafta.
3. Grovhakk valnøtter og sjokolade.
4. Skjer eggedosisen i den avkjølte sjokoladeblandinga saman med dei grovhakka valnøttene og sjokolade.
5. Skjer til slutt kveitemjøl og appelsinskal inn i blandinga.
6. Ha i smurd springform (22 cm i diameter), og steik ved 170 °C i ca. 30-40 min.

Sjokoladecake (langpanne)

6,5 dl sukker
10 dl kveitemjøl
4 ms kakao
1 ms natron
7,5 dl kulturmjøl
150 g smelta smør (margarin)

Framgangsmåte:

1. Set omnen på 175 °C.
2. Finn fram alle råvarene.
3. Lag klar ei langpanne med bakepapir i botn og langs kantane.
4. Smelt smør.
5. Bland natron i kulturmjølka.
6. Sikt alt det tørre i ein bakebolle (utanom sukker).
7. Ha i sukker.
8. Bland inn kulturmjøl og smelta smør.
9. Steik i 20-25 min på 175 °C.

Glasur

400 g melis
1 ms vaniljesukker
200 g smør
100 g sjokolade
1 egg

Framgangsmåte:

1. Smelt smør og sjokolade over svak varme.
2. Ha i melis og vaniljesukker.
3. Rør inn 1 egg.

NB! Ha glasuren på kaka mens ho er lunken!

Sjokoladecake - 26 cm i diameter

3 egg
250 g farin
160 g kveitemjøl
3 ms kakao
1 1/2 ts bakepulver
1 1/2 ts vaniljesukker
150 g margarin (smelta)
1,5 dl vatn

Glasur

50 g smelta smør
150 g melis
1 1/2 ts vaniljesukker
1 1/2 ms kakao
3 ms kaffi (kokt)

Rør alt glatt over svak varme.

Framgangsmåte:

1. Pisk egg og farin stivt.
2. Sikt kveitemjøl, kakao, bakepulver og vaniljesukker, og rør det i eggmassen.
3. Rør i smelta margarin og vatn til slutt.

Steik ved 180 °C i 30 min.

Daim iskake

5 dl fløyte
3 eggeplommer
100 g farin
2 doble Daim
1 ts pulverkaffi
(eventuelt 3 plater gelatin)

Framgangsmåte:

1. Pisk saman fløyte og pulverkaffi til krem.
2. Pisk eggedosis av eggeplommer og farin.
3. Bland saman eggedosis og krem.
4. Kutt eller knus sjokoladen i bitar, og ha han i blandinga.
5. NB! Ta av noko sjokolade til pynt.
6. Om ønskeleg kan du ha smelta gelatin i eggedosisen.
7. Fyll i form, og frys.

Norsk eplekake

150 g margarin
250 g farin
3 egg
200 g kveitemjøl
1 ts bakepulver
5 eple (store)

Framgangsmåte:

1. Rør margarin og farin kvitt.
2. Bland i eitt egg om gongen.
3. Bland i kveitemjøl og bakepulver.
4. Ta ut kjernen, skrell og skjær epla i båtar.
5. Smør ei springform (26 cm diameter), og hell deigen i.
6. Legg epla i taksteinsmønster på toppen av deigen. Dryss på litt kanel og eventuelt sukker.
7. Steik ved 180 °C i ca. 30-40 min.

Fyrstekake

250 g smør
125 g sukker
1 eggeplomme
1 egg
375 g kveitemjøl

Mandelfyll:

150 g malne uskålda mandlar
150 g melis
2 eggekviatar
2 ms vatn blanda med 2-3
dropar romessens

Framgangsmåte:

1. Set ovnen på 180 °C.
2. Bland smør og sukker. Tilset eggeplomme, egg og kveitemjøl. Arbeid deigen saman.
3. Trykk 2/3 av deigen jamt utover botn og kantar i ei 24 cm springform. Deigen skal gå 2-3 cm over kanten.
4. Bland saman ingrediensane til mandelfyllet. Brei over botnen.
5. Kjevle ut resten av deigen til ein ca. 3 mm tjukk leiv. Skjer leiven i 12 mm breie remser. Legg remsene i rutemønster over heile kaka, og avslutt med ein ring rundt kanten.
6. Steik i ca. 50 min i nedre del av ovnen.

Med potetmjøl

Sukkerbrød (kakebotn)

Swissrull

1 botn 26 cm i diameter

5 egg (temperert)

150 g farin

100 g kveitemjøl

50 g potetmjøl

1 ts bakepulver

Framgangsmåte:

1. Pisk egg og farin til eggedosis.
2. Sikt kveitemjøl, potetmjøl og bakepulver, og lyft (skjer) det i eggemassen.

Steik sukkerbrød ved 175 °C i 35 min.

Steik swissrull ved 230 °C i ca. 7 min.

Berre med kveitemjøl

Sukkerbrød (kakebotn)

Swissrull

1 botn 26 cm i diameter

5 egg (temperert)

125 g farin

125 g kveitemjøl

Framgangsmåte:

1. Pisk egg og farin til eggedosis.
2. Sikt og lyft (skjer) kveitemjøl i eggemassen.

Steik sukkerbrød ved 175 °C i 35 min.

Steik swissrull ved 230 °C i ca. 7 min.

Marsipankake

Del sukkerbrød i 3 like delar.

Smør den nederste botnen med ønskt syltetøy og/eller et lag med piska krem tilsett syltetøy e.l.

Legg på neste laget med kakebotn (bruk gjerne toppen som du vender ned i kremen), dynk botnen med fruktsaft, brus eller mjølk.

Legg på eit nytt lag med krem og til slutt det siste laget med kakebotn, som du òg dynkar.

Pass på at alle lag er jamne og fine, og at kaka ser rett ut. Smør ho til slutt med rein, piska krem så det blir heilt jamt.

Kjevle ut marsipan til ca. 2 mm tjukk, og brei han over kaka, jamt og glatt. Skjer bort overflødig marsipan med trinse, og pynt kaka delikat etter ønske.



Formkaker

1000 g sukker
850 g margarin
8,5 dl egg
1100 g kveitemjøl
30 g bakepulver

Framgangsmåte:

1. Rør sukker og margarin lyst og luftig med grind.
2. Ha i egga litt etter litt.
3. Sikt i kveitemjøl og bakepulver.
4. Køyr massen raskt opp. Smak til etter ønske.
5. Ha i smurde formkakeformer.

Steikjetemperatur: 170 °C
Steikjetid: ca. 30-45 min

Likeverdsmasse

500 g margarin
500 g sukker
5 dl egg
500 g kveitemjøl

Tilset smak etter ønske!

Framgangsmåte:

1. Rør margarin og sukker kvitt og luftig med grind.
2. Tilset egga eitt om gongen.
3. Sikt og vend i kveitemjøl.

Steikjetemperatur: 170 °C
Steikjetid: ca. 30-45 min



Lappar

5 dl	surmjølk
3	egg
2 ts	natron
7,5 dl	kveitemjøl
2,5 dl	farin

Framgangsmåte:

1. Visp saman egg og mjølk, ha i resten. Rør raskt saman. Det skal ikkje vere klumpar.
2. La røra "kvile" i 30 min.
3. Steik på takke.

Vassbakkels

2,5 dl vatn
125 g margarin
125 g kveitemjøl
4 egg

Framgangsmåte:

1. Kok opp vatn og margarin.
2. Tilset kveitemjøl under kraftig omrøring.
3. Rør kraftig i 3-4 min til massen slepper kjelen.
4. Avkjøl, og tilset deretter eitt egg om gongen i massen.
5. Steik i 24-30 min ved 180 °C.



Mørdeig "1-2-3-deig"

300 g farin eller melis
600 g margarin eller smør
900 g kveitemjøl
3 egg
1 ts vaniljesukker

Framgangsmåte:

1. Ha sukker/melis, smør, margarin og kveitemjøl i ein miksebolle.
2. Bland alt saman på middels fart.
3. Tilset egga, og elt til ein smidig deig.

Kokostoppar/makronar

500 g sukker
2,5 dl eggekvote
375 g kokos

Framgangsmåte:

1. Pisk sukker, eggekvote og halvparten av kokosen, og varm det deretter til 70 °C. Tilset så resten av kokosen.
2. Sprøyt på bakepapir.

Steikjetemperatur: 170 °C
Steikjetid: ca. 6-8 min

Mandelbotn

150 g mandlar
150 g melis
4 eggekvitar

Framgangsmåte:

1. Mal mandlane, og bland dei i melisen.
2. Stivpisk eggekvitanene, og vend mandel- og melisblandinga forsiktig i.
3. Ha i ei eigna god smurd form (bakepapir).

Steikjetemperatur: 160 °C
Steikjetid: ca. 40-45 min

Vaflar

2 egg
5 ms farin
180 g kveitemjøl
50 g margarin (smelta)
1 ts eddik
1 ts natron
3 dl kulturmjøl

Framgangsmåte:

1. Ha kveitemjølet i ein bakke, og spe med mjølka litt om gongen slik at massen blir glatt.
2. Ha i resten av ingrediensane.

Peparkaker

8 egg

120 g farin

40 g hjortetakksalt

60 g krydderblanding

saft av 1/2 sitron

100 g margarin

400 g kveitemjøl

Framgangsmåte:

Pisk egg og sukker stivt, og tilset dei andre ingrediensane.

2 kg mørk sirup

1,7 kg kveitemjøl

300 g rugmjøl

Varm opp sirupen til 60 °C, og avkjøl. Ha kveitemjøl og rugmjøl i den avkjølte blandinga.

Elt begge massane til ein fin deig, og set til "modning" på kjøll i 1-3 dagar.

Mandelplettar (ca. 120 stk.)

300 g smør eller margarin
400 g farin
4 egg
300 g kveitemjøl
200 g malne mandlar
1 ts bakepulver
1 ts kanel

Framgangsmåte:

1. Rør smør og farin kvitt.
2. Ha i egga eitt om gongen.
3. Bland resten av ingrediensane, og rør dei lett i smørmassen.
4. Sprøyt på bakepapir med god avstand.
5. Steik ved 180 °C i 10 min.

Krumkaker

2 egg
80 g farin
50 g smelta margarin
70 g kveitemjøl

Framgangsmåte:

1. Pisk egg og farin til eggedosis.
2. Rør margarin og kveitemjøl vekselvis i.
3. Steik i krumkakejern.

Strudeldeig

300 g kveitemjøl
75 g smør
1 eggeplomme
1 egg
litt vatn

Framgangsmåte:

1. Bland alle ingrediensane i food processor.
2. La deigen kvile i 30 min. på ein lun stad.
3. Kjevle deigen (ikkje kna) med godt med mjøl over og under til han er tynn og gjennomsiktig (25 x 20 cm).

Hippenmasse

like delar egg, mjøl og melis

Veg først eit egg (utan skal), og bruk same mengda mjøl og melis.

Framgangsmåte:

1. Rør til ein glatt masse.
2. Form i sjablongar på eit smurt steikjebrett.
3. Steik ved 180 °C i 2 min.
4. Ta dei hurtig av steikjeplata dersom dei skal formast.

Pannekakerøre

5 egg
600 g kveitemjøl
0,5 l mjølk
0,7 dl fløyte
100 g sukker
60 g margarin (smelta)

Framgangsmåte:

1. Ha kveitemjølet i bakke, og spe med mjølka litt om gongen slik at massen blir glatt.
2. Ha i resten av ingrediensane.

Pannekakerøre 2

5 egg
450 g kveitemjøl
0,8 l mjølk
50 g sukker
80 g margarin (smelta)

Framgangsmåte:

1. Pisk egg og sukker saman.
2. Spe med mjølka.
3. Sikt kveitemjølet i, og pisk, litt kveitemjøl om gongen for å unngå klumpar.
4. Tilset smelta margarin.

La røra svelle i minimum 30. min.

Vestlandssveler

1 1/2 kopp sukker (ca. 3 dl)
5 egg
1 l kefir (surmjøl)
1 l kveitemjøl
1 ts natron - toppa
1 ts hornsalt - toppa
75 g margarin - smelta

Framgangsmåte:

1. Pisk egg og sukker godt (eggedosis).
2. Rør natron og hornsalt ut i kefiren, og bland saman med eggedosisen.
3. Tilset kveitemjølet i eggedosisen under røring. Rør raskt saman. Tilset margarin. La røra kvile i ca. 10 min (minimum).
4. Steik på takke eller steikjepanne utan feitt (teflon).

Rislappar

0,5 l risgrynsgraut
1/2 ts salt
2 ms sukker
2 ts vaniljesukker
1-2 dl kveitemjøl
2-3 egg
smør til steiking

Framgangsmåte:

1. Rør grauten godt ut.
2. Tilset salt, sukker og mjøl.
3. Visp saman egga, og bland det inn i grautmassen.
4. Steik rislappane på steikjepanne til dei er lysebrune på begge sidene.

Konditorkrem/eggekrem

35 g maismjøl
50 g melis
3 eggeplommer
5,5 dl mjølk
smaksstoff som vaniljesukker,
sitronsaft, romessens

Framgangsmåte:

1. Rør ut maismjøl, melis og eggeplommer i litt av mjølka.
2. Kok opp resten av mjølka.
3. Spe med maismjølblandinga under omrøring.
4. Gi massen eit raskt oppkok, og avkjøl.

Marengs

5 dl eggekvite
500 g sukker
500 g melis

Framgangsmåte:

1. Stivpisk eggekvite og sukker.
2. Sikt melis, og bland han i.
3. Formast til ønska form. Til for eksempel pikekyss.

Tørk i omn på "restvarme" over natta, ev. på 100 °C i 2-3 timar.



Flatbrød

3,5 dl vatn
2,5 dl grovt sammale kveitemjøl

1/4 ts salt
3,5 dl fint rugmjøl
3,5 dl byggmjøl

byggmjøl til utbaking

Framgangsmåte:

1. Kok opp vatnet, og slå det over det grove mjølet.
2. La dette avkjølast litt.
3. Tilset salt og det meste av rug- og byggmjølet.
4. Elt saman til ein ikkje for fast deig.
5. Kjevle og steik på takke, avkjøl på rist.