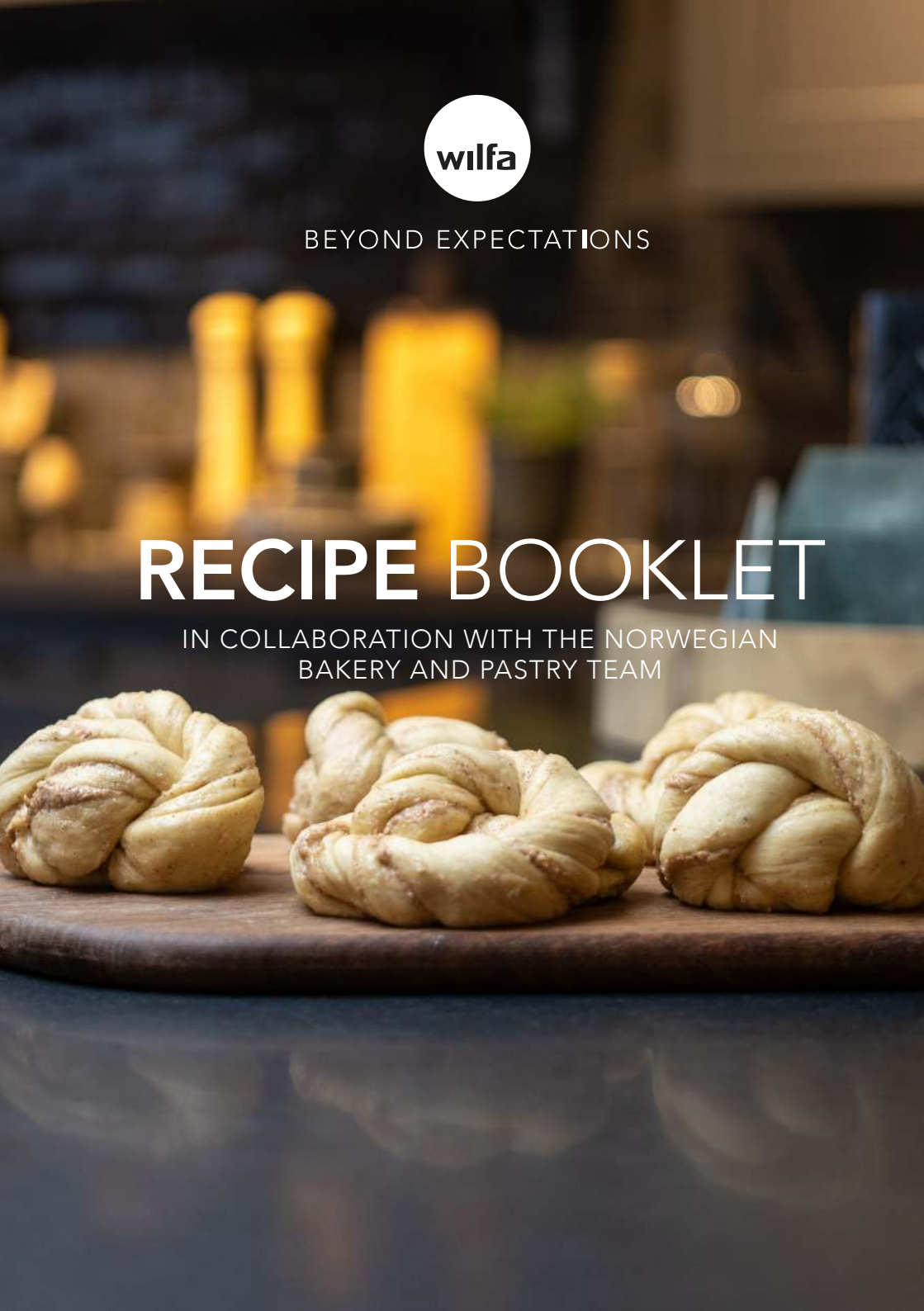
wilfa

BEYOND EXPECTATIONS

RECIPE BOOKLET

IN COLLABORATION WITH THE NORWEGIAN BAKERY AND PASTRY TEAM



CONTENT

4 **KANELSNURRER**

CINNAMON ROLLS | KANELSNURROR | KANELSNURRER | KANELIKIERTEET

10 **BAKERENS FAVORITTPIZZADEIG**

BAKER'S FAVOURITE PIZZA DOUGH | BAGARENS FAVORITPIZZADEG | BAGERENS FAVORITPIZZADEJ | LEIPURIN SUOSIKKIPIZZATAIKINA

14 **BAGUETTER**

BAGUETTES | BAGUETTER | BAGUETTER | PATONGIT

18 **FULLKORNSBRØD**

WHOLE WHEAT BREAD | FULLKORNSBRÖD | FULDKORNSBRØD | TÄYSJYVÄLEIPÄ

22 **SUKKERBRØD**

SPONGE CAKE | SOCKERKAKA | SUKKERBRØD | SOKERIKAKKU

26 **GULROTKAKE**

CARROT CAKE | MOROTSKAKA | GULERODSKAGE | PORKKANAKAKKU

Congratulations

on your new Wilfa Probaker kitchen machine. This kitchen machine is designed and developed in Norway by our experienced and enthusiastic team in collaboration with The Norwegian Bakery and Pastry Team – to give you the best possible kitchen machine.

Best regards

Morten Hoff

CEO Wilfa



KANELSNURRER

«SKÅLDING SØRGER FOR AT DEIGEN TAR TIL SEG MER FUKTIGHET. DETTE GIR LUFTIGE BOLLER SOM HOLDER SEG FERSKE LENGRE.»

INGREDIENSER

SKÅLDING

Havremel	100	g
Kokende vann	3	dl

GRUNNDEIG

Skålding	400	g
Hvetemel	1000	g
Kald melk	3	dl
Salt	7	g
Fersk gjær	50	g
Sukker	200	g
Kardemomme	8	g
Egg	2	stk
kaldt smør	165	g

KANELBLANDING

Smør (Romtemperert)	200	g
Sukker	200	g
Finmalt kanel	4	ts

FREMGANGSMÅTE

SKÅLDING

1 For best resultat anbefales det å lage en skålding. Start med å ha 100 g havremel i en vanlig bolle. Hell så 3 dl kokende vann over melet og pisk dette til en glatt grøt for hånd. Avkjøl skåldingen i 1 time i kjøleskap eller 30 minutter i fryseren før den brukes i grunndeigen.

GRUNNDEIG

2 Ha så skåldingen og alle ingrediensene bortsett fra smør i bakebollen og rør sammen med eltekroken på hastighet 20% i 2 minutter.

3 Øk så hastigheten til 60% og elt deigen i 6 minutter.

4 For å sikre at deigen er eltet nok, anbefales det nå å gjøre en såkalt glutentest der du skal kunne strekke en «tyggegummiboble-tynn» hinne i deigen uten at den sprekker. Dersom deigen ikke består denne testen, bør den eltes 1 – 2 minutter til.

REDSKAP



ELTEKROK



FLEXI-VISP

TID



5 TIMER

MENGDE

40x 

40 KANELSNURRER

5 Del smøret i terninger og elt smøret inn på hastighet 60% i ca. 2 minutter til deigen igjen er glatt.

6 La deigen stå tildekket til den har vokst til dobbel størrelse (ca. 1 time)

7 Kjevle ut deigen ca 40 x 60 cm og smør kanelblandingen på deigen. Rull så opp og skjær 1 – 2 cm tykke strimler. Legg snurrene på brett dekket med kjøkkenhåndkle og hev dem over varmt vann til de har nådd dobbel størrelse. (ca. 0,5 – 1 time)

8 Pensle kanelsnurrene med eggeplomme og dryss sukker oppå. Stekes midt i ovnen på 210°C i ca. 12 minutter. Avhengig av hvor store du lager dem kan kortere eller lengre steketid være nødvendig. Sjekk derfor bollene hvert andre minutt når 10 minutter er gått og ta de ut når de er gyllne.

KANELBLANDING

9 Tilsett romtemperert smør og sukker i bakebollen og rør med flexi-visp i 5 minutter på 100%. Kjør deretter maskinen på 10% hastighet og bland inn kanel.

10 La gjerne kanelblandingen stå romtemperert så den er enkel å smøre på deigen.

TIPS

For spennende fletteteknikker, scan QR-koden







CINNAMON ROLLS

«SCALDING ENSURES THAT THE DOUGH ABSORBS MORE MOISTURE.
THIS RESULTS IN FLUFFY ROLLS THAT STAY FRESH LONGER.»

PREPARATION

SCALDING

1. To achieve the best result, scalding is recommended. Put 100 g oatmeal in a mixing bowl. Pour 3 dl of boiling water over the oatmeal and whisk by hand until smooth. Chill for one hour in the fridge or 30 minutes in the freezer before using in the basic dough.

BASIC DOUGH

2. In a mixing bowl, combine the scalded oatmeal and all other ingredients except for the butter and stir using the dough hook at 20% speed for 2 minutes.

3. Afterwards, increase the speed to 60% and knead the dough for 6 minutes.

4. To make sure that the dough is sufficiently kneaded, you can do a so-called 'bubble gum test' to check the gluten level, which involves taking a small piece of dough and stretching it as thin as possible before it breaks. If the dough fails this test, knead for another 1 - 2 minutes.

5. Dice the butter and add to the dough, kneading at 60% speed for around 2 minutes until the dough is smooth.

6. Cover the dough and allow to rise until double in size (around 1 hour).

7. Roll out the dough to around 40 x 60 cm and spread with the cinnamon mixture. Roll and slice into 1–2 cm thick pieces. Place the rolls on a tray and cover with a tea towel. Allow to rise over hot water until double in size (approx. 30-60 minutes).

8. Brush the cinnamon rolls with egg yolk and sprinkle sugar on top. Bake in the middle of the oven at 210°C for around 12 minutes. Depending on the size of the rolls, the baking time may be a bit shorter or longer. Make sure to check the rolls every two minutes after the first 10 minutes and remove them from the oven once golden brown.

CINNAMON MIX

9. Place the room temperature butter and sugar in a mixing bowl and stir with the flexi-beater for 5 minutes at 100%. Run the machine at 10% speed and stir in the cinnamon.

10. Allow the cinnamon mixture to stand at room temperature for a while to make it easy to spread on the dough.

TIPS

For exciting braiding techniques, scan the QR code.

INGREDIENTS

FOR SCALDING	
Oatmeal	100 g
Boiling water	3 dl
BASIC DOUGH	
Scalding	400 g
Wheat flour	1000 g
Cold milk	3 dl
Salt	7 g
Fresh yeast	50 g
Sugar	200 g
Cardamom	8 g
Eggs	2 pcs
Cold butter	165 g
CINNAMON MIX	
Butter (room temperature)	200 g
Sugar	200 g
Finely ground cinnamon	4 tsp

UTENSILS
DOUGH HOOK
FLEXI WHISK

TIME
5 HOURS

MAKES
40 CINNAMON ROLLS

DIGITAL RECIPE WITH VIDEO

KANELSNURROR

«SKÅLLNING BIDRAR TILL ATT DEGEN ABSORBERAR MER FUKT. DETTA GER LUFTIGA BULLAR SOM HÅLLER SIG FÄRSKA LÄNGRE.»

GÖR SÅ HÄR

SKÅLLNING

1. För bästa resultat rekommenderar vi skållning. Starta med att ha 100 g havremjöl i en vanlig skål. Häll därefter 3 dl kokande vatten över mjölet och rör det hela till en slät gröt för hand. Låt "gröten" svalna i kylskåp i 1 timme i kylskåp eller 30 minuter i frysen innan den används i grunddegen.

GRUNDDEG

2. Tillsätt "gröten" och resten av ingredienserna utom smör i bakskålen och rör med degkroken på hastighet 20% i 2 minuter.

3. Öka hastigheten till 60% och bearbeta degen i 6 minuter.

4. För att se till att degen blir tillräckligt knådad, rekommenderar du att du gör ett så kallat glutentest. Det går ut på att du ska kunna göra en liten boll av degen och sedan dra ut den utan att den går sönder eller spricker. Om degen inte klarar detta test, bör den bearbetas 1– 2 minuter till.

5. Tärna smöret och arbeta in det på hastighet 60% i ca 2 minuter tills degen åter är slät.

6. Låt degen stå övertäckt till den har vuxit till dubbel storlek (ca 1 t).

7. Kavla ut degen till en rektangulär platta på ca 40 x 60 cm och bred över kanelfyllningen. Rulla ihop och skär rullen i 1–2 cm tjocka strimlor. Forma snurrar som du lägger på bakplåtspappersklädd plåt och täcker över med en kökshandduk. Låt dem jäsa över varmt vatten till de har nått dubbel storlek (ca 0,5– 1 t).

8. Pensla kanelsnurrorna med uppvispad äggblomma och strö socker över. Grädda bullarna på mellersta ugnsfalsen i 210 °C i ca 12 minuter. Beroende av hur stora bullar du gör kan en kortare eller längre gräddningstid behövas. Kontrollera därför bullarna varannan minut när 10 minuter har gått och ta ut dem när de har fått en fin gyllenbrun färg.

KANELFYLLNING

9. Lägg rumstempererat smör och socker i bakskålen och rör med flexivispen i 5 minuter på 100%. Kör därefter maskinen på 10% hastighet och tillsätt kanel.

10. Låt gärna kanelfyllningen stå framme i rumstemperatur så den blir lättbredd.

TIPS

För spännande flättekniker, skanna QR-koden.

INGREDIENSER

SKÅLLNING

Havremjöl	100 g
Kokande vatten	3 dl

GRUNDDEG

Skållning	400 g
Vetemjöl	1000 g
Kall mjölk	3 dl
Salt	7 g
Färsk jäst	50 g
Socker	200 g
Kardemumma	8 g
Ägg	2 st
Kallt smör	165 g

KANELBLANDING

Smör (rumstemperat)	200 g
Socker	200 g
Finmalen kanel	4 tsk

REDSKAP

DEGKROK
FLEXIVISP

TID

5 TIMMAR

MÄNGD

40 KANELSNURROR

DIGITALT RECEPT MED VIDEO

KANELSNURRER

«SKOLDNING SØRGER FOR, AT DEJEN TAGER MERE FUGTIGHED TIL SIG. DET GIVER LUFTIGE BOLLER, DER HOLDER SIG FRISKE LÆNGERE.»

FREMGANGSMÅDE

SKOLDNING

1. Det anbefales at lave en skoldning for at opnå det bedste resultat. Start med at komme 100 g havremel i en almindelig skål. Hæld så 3 dl kogende vand over melet, og pisk det til en glat grød i hånden. Afkøl blandingen i 1 time i køleskabet eller 30 minutter i fryseren, inden den bruges i grunddejen.

GRUNDDEJ

2. Kom den skoldede blanding og alle ingredienserne bortset fra smør i bageskålen, og rør sammen med æltekrogen på hastighed 20 % i 2 minutter.

3. Øg derefter hastigheden til 60 %, og ælt dejen i 6 minutter.

4. For at sikre at dejen er ældet tilstrækkeligt, anbefales det at lave en såkaldt glutentest, hvor du skal kunne strække en "tyggegummibobletynd" hinde i dejen, uden den sprækker. Hvis dejen ikke består denne test, bør den ældes 1 – 2 minutter mere.

5. Del smørret i terninger, og ælt det ind i dejen på hastighed 60 % i ca. 2 minutter, til dejen igen er glat.

6. Lad dejen stå tildækket, til den er hævet til dobbelt størrelse (ca. 1 time)

7. Rul dejen ud til ca. 40 x 60 cm, og smør kanelblandingen på dejen. Rul den så op, og skær 1 – 2 cm tykke strimler. Læg snurrerne på plade dækket med et viskestykke, og lad dem hæve over varmt vand, til de har nået dobbelt størrelse. (ca. 0,5 – 1 time)

8. Pensl kanelsnurrerne med æggeblomme, og drys sukker over. Bages midt i ovnen ved 210 °C i ca. 12 minutter. Afhængig af hvor store du laver dem, kan kortere eller længere bagetid være nødvendig. Tjek derfor bollerne hvert andet minut, når der er gået 10 minutter, og tag dem ud, når de er gyldne.

KANELBLANDING

9. Kom stuetempereret smør og sukker i bageskålen, og rør det sammen med flexi-piskeris i 5 minutter på 100 %. Kør derefter maskinen på 10 % hastighed, og bland kanel i.

10. Lad evt. kanelblandingen stå ved stuetemperatur, så den er nem at smøre på dejen.

TIPS

Scan QR-koden for spændende fletteteknikker..

INGREDIENSER

SKOLDNING

Havremel	100 g
Kogende vand	3 dl

GRUNDDEJ

Skoldning	400 g
Hvedemel	1000 g
Kold mælk	3 dl
Salt	7 g
Frisk gær	50 g
Sukker	200 g
Kardemomme	8 g
Æg	2 stk
Koldt smør	165 g

KANELBLANDING

Smør (Stuetemperatur)	200 g
Sukker	200 g
Fint, stødt kanel	4 tsk

REDSKAB
ÆLTEKROG
FLEXI-PISKERIS

TID
5 TIMER

MENGDE
40 KANEL-SNURRER

DIGITAL OPSKRIFT MED VIDEO



KANELIKIERTEET

«KUUMA VESI SAA AIKAAN SEN, ETTÄ TAIKINA IMEE ENEMMÄN KOSTEUTTA. PULLISTA TULEE NÄIN KUOHKEITA JA NE SÄILYVÄT TUOREINA PIDEMPÄÄN.»

VALMISTAMINEN

SEOS KIEHUVASTA VEDESTÄ

1. Parhaan tuloksen saamiseksi suositellaan kiehuvan veden käyttämistä. Laita ensin 100 g kaurajauhoa tavalliseen kulhoon. Kaada sitten 3 dl kiehuvaa vettä jauhojen päälle ja vatkaa tämä tasaiseksi seokseksi käsin. Jäähdytä seosta tunnin ajan jääkaapissa tai 30 minuuttia pakastimessa ennen kuin sitä käytetään perustaikinaan.

PERUSTAIKINA

2. Laita jäähtynyt seos ja kaikki ainesosat voita lukuun ottamatta taikinakulhoon ja sekoita taikinakoukulla 20 %:n nopeudella 2 minuuttia.

3. Lisää sitten nopeutta 60 % ja vaivaa taikinaa 6 minuuttia.

4. Varmistaaksesi, että taikinaa on vaivattu tarpeeksi on suositeltavaa tehdä niin kutsuttu sitkotesti, jossa sinun pitäisi pystyä venyttämään pientä taikinapalloa, kuten purukumia. Taikinan tulisi venyä erittäin ohueksi nauhaksi ennen katkeamistaan.

5. Kuutioi voi ja sekoita voi taikinaan 60 %:n nopeudella noin 2 minuuttia, kunnes taikina on taas tasaista.

6. Peitä taikina, annan sen kohota kaksinkertaiseksi (n. 1 tunti)

7. Kauli taikina n. 40 x 60 cm kokoiseksi levyksi ja levitä kaneliseosta taikinalle. Kääri rullalle ja leikkaa 1–2 cm:n paksuiksi paloiksi. Laita kierteet pellille leivinliinan alle ja nostata niitä lämpimän veden päällä, kunnes ne ovat kohonneet kaksinkertaisiksi (n. 0,5-1 tuntia)

8. Voitele kanelikierteet munankeltuaisella ja ripottele päälle sokeria. Paista uunin keskitasolla 210 °C:ssa noin 12 minuuttia. Paistoaika voi vaihdella sen mukaan, miten suuria teet niistä. Tarkista siksi pullia joka toinen minuutti, kun 10 minuuttia on kulunut ja ota ne pois uunista, kun ne ovat kullanruskeita.

KANELISEKOITUS

9. Lisää huoneenlämpöinen voi ja sokeri taikinakulhoon ja sekoita flexi-vispilällä 5 minuuttia 100 %:n teholla. Käytä konetta sitten 10 %:n nopeudella ja sekoita kaneli joukkoon.

10. Anna taikinaseoksen seistä huoneenlämmössä, jotta se on helppo levittää taikinan päälle.

VINKKEJÄ

Katso hienoja letitystekniikoita skannaamalla QR-koodi.

AINESOSAT

SEOS KIEHUVASTA VEDESTÄ

Kaurajauhoa	100 g
Kiehuvaa vettä	3 dl

PERUSTAIKINA

Seos kiehuvasta v.	400 g
Vehnäjauho	1000 g
Kylmää maitoa	3 dl
Suolaa	7 g
Tuoretta hiivaa	50 g
Sokeria	200 g
Kardemummaa	8 g
Kananmunia	2 kpl
Kylmää voita	165 g

KANELISEKOITUS

Voita (Huoneenlämpöistä)	200 g
Sokeria	200 g
Jauhettua kanelia	4 tl

VÄLINEET

TAIKINAKOUKKU
FLEXI-VISPILÄ

AIKA

5 TUNTIA

MÄÄRÄ

40 KANELI-KIERRETTÄ

DIGITAALINEN RESEPTI JA VIDEO

BAKERENS FAVORITTPIZZADEIG

«EN ALLSIDIG DEIG SOM KAN BRUKES TIL MYE MER ENN BARE PIZZA»



REDSKAP

ELTEKROK

TID

3 TIMER

MENGDE

8x

8 PORSJONSPIZZAER

DIGITAL OPPSKRIFT MED VIDEO

INGREDIENSER

Hvetemel (Gjerne Tipo 0 / 00)	800	g
Kaldt vann	5.2	dl
Salt	16	g
Fersk gjær	20	g
Olje	40	g
Honning	10	g
Litt semulegryn til utforming av pizza		

TIPS

- Prøv gjerne langtidsheving. Langtidsheving bidrar til at deigen får utviklet seg mer og som resultat trekker ikke deigen seg like mye tilbake ved forming. Langtidsheving bidrar også til bedre utvikling av smak og en finere skorpe med store luftbobler.

  Fremgangsmåte: For å langtidsheve reduseres gjærmengden til det halve (10 g). Når deigen er stykket opp i runde emner og dekket til settes disse i kjøleskap i minst 8 timer. Deigen holder seg bra i flere dager i kjøleskap.

- Er oppskriften for stor? Bruk gjerne halve deigen til focaccia eller formloff. Alternativt går det fint å halvere oppskriften.

- For en enkel pizzasaus anbefales det å blande sammen en boks hermetiske tomater med litt løk og salt og pepper. Kjør så til en fin masse med stavmikser eller blender.

FREMGANGSMÅTE

1. Ha alle ingredienser unntatt olje i bakebollen.
2. Bland sammen deigen med eltekrok i 2 minutter på hastighet 20%.
3. Øk til 60 % hastighet og elt deigen i 10 minutter. Når 2 minutter gjenstår, tilsettes oljen litt etter litt mens maskinen går. Deigen skal nå være elastisk med god styrke.
4. Stykk deigen i 8 emner på ca. 175 g og form emnene runde. Plasser på et brett og dekk til med plast.
5. Deigen heves i romtemperatur i 1 – 2 timer (eller til dobbelt størrelse)
6. Strø godt med semulegryn på benken og form en kant med fingertuppene. Strekk deretter forsiktig ut til pizzaen er den størrelsen du ønsker og legg deigen på en pizzaspade. Alternativt kan kjevle og bakepapir brukes.
7. Ta på topping og ost etter eget ønske.
8. Stek pizzaen så varmt som ovnen går (typisk 250 – 300°C). For best resultat anbefales bruk av forvarmet pizzastein eller pizzastål. Alternativt kan pizzaen også stekes direkte på forvarmet stekebrett. Steketid vil variere avhengig ovn og stekemetode. Pizzaen er ferdig når skorpen kjennes fast ut og osten er blitt gyllen.



EN

BAKER'S FAVOURITE PIZZA DOUGH

«A VERSATILE DOUGH THAT CAN BE USED FOR MUCH MORE THAN JUST PIZZA.»

PREPARATION

1. In a mixing bowl, combine all ingredients except the oil.
2. Mix the dough with the dough hook for 2 minutes at 20% speed.
3. Afterwards, increase the speed to 60% and knead the dough for 6 minutes.
4. Cut the dough into 8 pieces of approx. 175 g and shape into round pieces. Place on a tray and cover with plastic wrap.
5. The dough should be allowed to rise at room temperature for 1–2 hours (or until double in size)
6. Sprinkle the countertop with semolina and create an edge using your fingertips. Gently stretch out until the pizza to the desired size and place the dough on a pizza peel. Alternatively, a rolling pin and baking paper can be used.
7. Cover with the sauce and cheese, as well any desired toppings.
8. Bake the pizza at the hottest oven setting (usually 250–300°C). For the best result, use a preheated pizza stone or pizza steel. The pizza can also be baked directly on a preheated baking tray. Cooking time will vary, depending on the oven and cooking method. The pizza is done when the crust is firm and the cheese has turned golden brown.

INGREDIENTS

Wheat flour (preferably tipo 0/00)	800 g
Cold water	5.2 dl
Salt	16 g
Fresh yeast	20 g
Oil	40 g
Honey	10 g
A little semolina for shaping the pizzas	

UTENSILS
DOUGH HOOK

TIME
3 HOURS

MAKES
8 PERSONAL PIZZAS

DIGITAL RECIPE WITH VIDEO

TIPS

• Try long-term rising. Long-term rising helps the dough to develop further and, as a result, the dough will not pull back as much when being shaped. Long-term rising also helps improve the development of flavour and creates a finer crust with large air bubbles.
Instructions: Long-term rising requires that you cut the amount of yeast in half (10 g). After the dough has been cut into round pieces and covered, refrigerate for at least 8 hours. The dough will stay fresh for several days in the fridge.

• Is the recipe too big? Use half of the dough for focaccia or a white tin loaf. Alternatively, the recipe can be cut in half.

• For a simple pizza sauce, combine canned tomatoes with a little onion and salt and pepper. Mix into a fine paste using a hand blender or food processor.

SE

BAGARENS FAVORITPIZZADEG

«EN ALLSIDIG DEG SOM KAN ANVÄNDAS TILL MER ÄN BARA PIZZA.»

GÖR SÅ HÄR

1.Tillsätt alla ingredienser utom oljan i bakskålen.
2. Blanda till en deg med degkroken i 2 minuter på hastighet 20%.
3. Öka hastigheten till 60% och bearbeta degen i 10 minuter. När 2 minuter återstår tillsätter du oljan lite i taget samtidigt som maskinen går. Degen bör nu vara elastisk och smidigt stark.
4. Dela upp degen i 8 bitar på ca 175 g vardera som du formar till bollar. Lägg degbollarna på en skärbräda och täck dem med plastfolie.
5. Låt degen jäsa i rumstemperatur i 1–2 timmar (eller till dubbel storlek)
6. Strö därefter generöst med semolinagryn på arbetsbänken och forma en kant med fingertopparna. Dra därefter försiktigt ut degbollen tills du får en botten av önskad storlek. Lägg denna på en pizzaspade. Alternativt kan du använda kavel och bakplåtspapper.
7. Toppa med önskad fyllning och ost.
8. Grädda pizzan i maximal ugnstemperatur (normalt 250–300 °C). För bästa resultat rekommenderar vi användning av förvärmd pizzasten eller pizzastål. Alternativt kan du grädda pizzan direkt på förvärmd bakplåt. Gräddningstiden är beroende av ugn och gräddningsmetod. Pizzan är klar när skorpan känns fast och osten har fått en fin gyllenbrun färg.

INGREDIENSER

Vetemjöl (gärna Tipo 0/00)	800 g
Kallt vatten	5.2 dl
Salt	16 g
Färsk jäst	20 g
Olja	40 g
Honung	10 g
Lite semolinagryn till formandet av pizzabottnar	

REDSKAP
DEGKROK

TID
3 TIMMAR

MÄNGD
8 PORTIONS-PIZZOR

DIGITALT RECEPT MED VIDEO

TIPS

• Prova gärna kalljäsning. Kalljäsning bidrar till att degen får utvecklas mer vilket resulterar i att degen inte drar ihop sig lite mycket när det är dags att baka ut den. Kalljäsning bidrar även till att smaken blir mer utvecklad och att du får en finare skorpa med stora luftbubblor.
Gör så här: För att kalljäsa degen reducerar du jästmängden till hälften (10 g). När du har delat upp degen i bitar som du format till bollar, sätter du dessa i kylskåpet i minst 8 timmar. Degen håller sig bra i flera dagar i kylskåpet.

• Är receptet för stort? Använd gärna halva degen till focaccia eller formbröd. Alternativt går det bra att halvera receptet.

• För en enkel pizzasås rekommenderar vi att du blandar en burk konserverade hela tomater av god kvalitet med lite lök, salt och peppar. Kör till en slät konsistens med mixerstav eller i köksmixer.

DA

BAGERENS FAVORITPIZZADEJ

«EN ALSIDIG DEJ, DER KAN BRUGES TIL MEGET MERE END BARE PIZZA.»

FREMGANGSMÅDE

1. Kom alle ingredienser undtagen olie i bageskålen.
2. Bland dejen sammen med ældtekrog i 2 minutter på hastighed 20 %.
3. Øg til 60 % hastighed, og ælt dejen i 10 minutter. Når der er 2 minutter tilbage, tilsættes olien lidt efter lidt, mens maskinen kører. Dejen skal nu være elastisk med god styrke.
4. Del dejen i 8 stykker på ca. 175 g, og form dem runde. Placér på en plade, og dæk til med plast.
5. Dejen sættes til hævning i stuetemperatur i 1 – 2 timer (eller til dobbelt størrelse)
6. Drys godt med semuljegryn på bordet, og form en kant med fingerspidserne. Stræk derefter forsigtigt pizzaen ud, til den har den størrelse, du ønsker, og læg dejen på en pizzaspade. Alternativt kan du også bruge kagerulle og bagepapir.
7. Vælg topping og ost efter smag.
8. Bag pizzaen ved så høj varme som muligt i din ovn (typisk 250 – 300 °C). Du får det bedste resultat med en forvarmet pizzasten eller pizzastål. Alternativt kan pizzaen også bages direkte på en forvarmet bageplade. Bagetiden varierer afhængig af ovn og bagemetode. Pizzaen er færdig, når skorpen føles fast, og osten er blevet gylden.

INGREDIENSER

Hvedemel (Gerne Tipo 0/00)	800 g
Koldt vand	5.2 dl
Salt	16 g
Frisk gær	20 g
Olie	40 g
Honning	10 g
Lidt semuljegryn til udformning af pizza	

REDSKAB
ÆLTEKROG

TID
3 TIMER

MÆNGDE
8 PORTIONS-PIZZAER

DIGITAL OPSKRIFT MED VIDEO

TIPS

• Prøv evt. langtidshævning. Langtidshævning er med til at få dejen til at udvikle sig mere, og derfor trækker dejen sig ikke lige så meget tilbage ved formning. Langtidshævning bidrager også til bedre udvikling af smag og en finere skorpe med store luftbobler. Fremgangsmåde: Hvis du vil langtidshæve, skal du reducere gærmængden til det halve (10 g). Når dejen er delt op i runde stykker og dækket til, sættes de i køleskab i mindst 8 timer. Dejen kan holde sig godt i flere dage i køleskab.

• Er opskriften for stor? Brug evt. halvdelen af dejen til focaccia eller formbrød. Alternativt kan du halvere opskriften.

• Til en enkelt pizzasauce anbefales det at blande en dåse tomater med lidt løg og salt og peber. Blend til en fin masse med stavblender eller blender.

FI

LEIPURIN SUOSIKKIPIZZATAIKINA

«MONIPUOLINEN TAIKINA, JOTA VOI KÄYTTÄÄ MONEEN MUUHUNKIN KUIN VAIN PIZZAAN.»

VALMISTAMINEN

1. Laita kaikki ainesosat öljyä lukuun ottamatta taikinakulhoon.
2. Sekoita taikinaa taikinakoukulla 2 minuuttia 20 %:n nopeudella.
3. Lisää nopeus 60 %:iin ja vaivaa taikinaa 10 minuuttia. Lisää 2 minuutin kohdalla öljy vähitellen koneen käydessä. Taikinan pitäisi nyt olla joustavaa ja sopivan vahvaa.
4. Jaa taikina 8 palaan, jotka ovat n. 175 g ja muotoile pyöreiksi. Laita pellille ja peitä muovikelmulla.
5. Nostata taikinaa huoneenlämmössä 1– 2 tuntia (tai kaksinkertaiseksi)
6. Ripottele reilusti mannasuurimoita alustalle ja muotoile reuna sormenpäillä. Vedä sitten varovasti pizza haluamasi kokoiseksi ja laita taikina pizzalapiolle. Vaihtoehtoisesti voit myös käyttää kaulinta ja leivinpaperia.
7. Lisää täytteitä ja juustoa maun mukaan.
8. Paista pizzat uunissa täydellä teholla (yleensä 250–300 °C). Parhaan lopputuloksen saamiseksi suosittelemme käyttämään esilämmitettyä pizzakiveä tai paistoterästä. Voit myös paistaa pizzan esilämmitellä uunipellillä ilman leivinpaperia. Paistoaika vaihtelee uunin ja paistotavan mukaan. Pizza on valmista, kun reuna tuntuu kiinteältä ja juusto on kullanruskeaa.

AINEOSAT

Vehnäjauhoja (Mieluiten tyyppiä 0/00)	800 g
Kylmää vettä	5.2 dl
Suola	16 g
Tuoretta hiivaa	20 g
Öljyä	40 g
Hunajaa	10 g
Hieman mannasuurimoita pizzan muotoiluun	

VÄLINEET
TAIKINAKOUKKU

AIKA
3 TUNTIA

MÄÄRÄ
8 ANNOS-PIZZAA

DIGITAALINEN RESEPTI JA VIDEO

VINKKEJÄ

• Voit kokeilla pitkäaikaista nostatusta. Pitkäaikainen nostatus parantaa taikinan koostumusta, ja taikina ei vetäydy niin paljoa takaisin muotoiltaessa. Pitkäaikainen nostatus antaa myös paremman maun ja hienomman kuoren, jossa on suuria ilmakuplia.
Valmistaminen: Pitkäaikaisessa nostatuksessa hiivan määrä vähennetään puoleen (10 g). Kun taikina on muotoiltu pyöreiksi paloiksi ja peitetty, nämä laitetaan jääkaappiin vähintään 8 tunniksi. Taikina säilyy useita päiviä jääkaapissa.

• Onko annos liian suuri? Voit käyttää puolet taikinasta focacciaan tai vuokaleipään. Vaihtoehtoisesti voit myös puolittaa ohjeen.

• Helppoa pizzakastiketta varten suosittelemme sekoittamaan purkilliseen säilyketomaatteja hieman sipulia sekä suolaa ja pippuria. Valmista hieno massa sauvasekoittimella tai tehosekoittimella.

BAGUETTER

med oliven og soltørkede tomater

«BRUK AV OLJE FRA SOLTØRKEDE TOMATER BIDRAR TIL FIN RØDLIG SKORPE»



DIGITAL OPPSKRIFT

INGREDIENSER

Hvetemel	900	g
Sammalt rugmel fin	100	g
Kaldt vann	6.8	dl
Salt	12	g
Fersk gjær	10	g
Surdeig	20	g
Olje (Helst fra glass med soltørkede tomater)	50	g
Soltørkede tomater	60	g
Grønn oliven	30	g
Litt durumhvete til å strø over		

REDSKAP



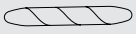
ELTEKROK

TID



5 TIMER

MENGDE



6 BAGUETTER

TIPS

Oljen i deigen bidrar til en tynnere skorpe og ved å bruke oljen fra glass med soltørkede tomater vil en også få en fin rødlig farge.

FREMGANGSMÅTE

1. Bland mel og vann i 3 minutter på hastighet 30%.
2. For best resultat anbefales det nå å la deigen hvile 1 time. Denne hvilen kalles autolyse og bidrar til at melet tar til seg væsken før elting. Dersom en har dårlig tid kan autolyse byttes ut med elting i 3 minutter på hastighet 30%.
3. Tilsett salt, gjær, surdeig og olje fra de soltørkede tomatene og elt i 8 minutter på hastighet 30%.
4. Øk hastigheten til 60% og elt i 2 minutter. Ideelt sett skal glutennettverket i deigen nå være så sterk at det skal være mulig å gjøre en glutentest ved å strekke deigen til en tynn hinne. Temperaturen på deigen burde nå helst være på mellom 25 – 28°C.
5. Tilsett så tomat og oliven i biter og la det blandes inn i deigen over 2 minutter på hastighet 20%.
6. Dekk bollen med et håndkle eller fat som lokk og la den heve i 1 time i romtemperatur. Deigen skal nå ha hevet til dobbel størrelse.
7. Del deigen i 6 like store emner på ca. 300 g og rull bagettene til en lengde på 35cm. Legg så bagettene til å heve i 1 – 2 timer i romtemperatur.
8. Strø durumhvete på bagettene for en røff overflate og snitt bagettene med en skarp kniv før de går i ovnen.
9. Stek bagettene på 240°C midt i oven til de har en gyllen farge (12 – 16 minutter). Hell gjerne en halv liter kokende vann i et forvarmet stekebrett plassert nederst i ovnen. Spray også bagettene med vann før de går inn i ovnen. Et fuktig miljø sørger for at skorpen lettere får utvide seg under steking og vil gi et luftigere resultat med en finere skorpe.

EN

BAGUETTES

with olives and sun-dried tomatoes

«USING OIL FROM SUN-DRIED TOMATOES PROVIDES A LOVELY REDDISH CRUST.»

PREPARATION

1. Mix the flour and water for 3 minutes at 30% speed.

2. For the best result, allow the dough to rest for 1 hour. This process is called autolysis and helps the flour to absorb the liquid before kneading. If you have little time, autolysis can be replaced by kneading for 3 minutes at 30% speed.

3. Add the salt, yeast, sourdough and oil from the sun-dried tomatoes and knead for 8 minutes at 30% speed.

4. Increase the speed to 60% and knead for another 2 minutes. Ideally, the gluten network in the dough should now be so strong that it should be possible to carry out a gluten test by stretching the dough into a thin membrane. The temperature of the dough should now ideally be between 25–28°C.

5. Add chopped tomatoes and olives and gently blend them into the dough for 2 minutes at 20% speed.

6. Cover the bowl with a tea towel or dish and allow the dough to rise for 1 hour at room temperature. The dough should now have doubled in size.

7. Divide the dough into 6 equal pieces of approx. 300 g and roll the baguettes to a length of 35 cm. Allow the baguettes to rise for 1- 2 hours at room temperature.

8. Sprinkle durum wheat on the baguettes to create a rough surface and score the top of the dough with a sharp knife before putting in the oven.

9. Bake the baguettes at 240°C in the middle of the oven until golden brown in colour (12–16 minutes). Pour half a litre of boiling water into a preheated baking tray and place it at the bottom of the oven. Also spray the baguettes with water before baking. A humid environment allows the crust to expand more easily during baking and will give a airier result with a finer crust.

TIPS

Adding oil to the dough results in a thinner crust and using the oil from a jar of sun-dried tomatoes will also give it a nice reddish colour.

INGREDIENTS

Wheat flour	900 g
Fine ground rye flour	100 g
Cold water	6.8 dl
Salt	12 g
Fresh yeast	10 g
Sourdough	20 g
Oil (preferably from a jar of sun-dried tomatoes)	50 g
Sun-dried tomatoes	60 g
Green olives	30 g
A little durum wheat to sprinkle on top	

UTENSILS
DOUGH HOOK

TIME
5 HOURS

MAKES
6 BAGUETTES

DIGITAL RECIPE

SE

BAGUETTER

med oliver och soltorkade tomater

«ANVÄNDNING AV OLJA FRÅN SOLTORKADE TOMATER BIDAR TILL EN VACKER RÖDAKTIG SKORPA.»

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda mjöl och vatten i 3 minuter på hastighet 30%.

2. För bästa resultat rekommenderar vi att du sedan låter degen vila 1 timme. Denna vila kallas autolys och bidrar till att mjölet absorberar vätskan bättre före knådning. Om du har ont om tid, kan du byta ut autolysen mot bearbetning av degen på hastighet 30%.

3. Tillsätt salt, jäst, surdeg och olja från de soltorkade tomaterna och bearbeta allt i 8 minuter på hastighet 30%.

4. Öka hastigheten till 60% och bearbeta allt i 2 minuter. Optimalt bör nu glutennätverket i degen vara så starkt att det går att göra ett glutentest genom att dra ut degen tunt utan att den spricker eller går sönder. Temperaturen på degen bör nu helst ligga på 25–28 °C.

5. Tillsätt nu även soltorkad tomat och oliver i bitar och låt dessa blandas in i degen under 2 minuter på hastighet 20%.

6. Täck över degen med en kökshandduk eller lägg på ett fat som lock och låt degen jäsa i 1 timme i rumstemperatur. Degen ska nu ha jäst till dubbel storlek.

7. Dela degen i 6 lika stora bitar på ca 300 g vardera som du rullar till bagetter med en längd på 35 cm. Låt sedan baguetterna jäsa i 1–2 timmar i rumstemperatur.

8. Pudra durumvete över baguetterna för en ruggad yta och gör några snitt i baguetterna med en vass kniv innan du gräddar dem.

9. Grädda baguetterna i 240 °C på mellersta ugnsfalsen tills de har fått en gyllenbrun färg (12–16 minuter). Häll gärna en halv liter kokande vatten i en förvärmd långpanna på nedersta falsen. Spreja även baguetterna med vatten innan du sätter in dem i ugnen. En fuktig miljö ser till att skorpan får lättare ett utvidga sig under gräddning och ger bröd med luftigare inkråm med finare skorpa.

TIPS

Adding oil to the dough results in a thinner crust and using the oil from a jar of sun-dried tomatoes will also give it a nice reddish colour.

INGREDIENTS

Vetemjöl	900 g
Sammalet fint rågmjöl	100 g
Kallt vatten	6.8 dl
Salt	12 g
Färsk jäst	10 g
Surdeg	20 g
Olja (helst från burk med soltorkade tomater)	50 g
Soltorkade tomater	60 g
Gröna oliver	30 g
Lite durumvete att pudra över	

REDSKAP
DEGKROK

TID
5 TIMMAR

MÄNGD
6 BAGUETTER

DIGITALT RECEPT

DA

BAGUETTER

med oliven og soltørrede tomater

«OLIE FRA SOLTØRREDE TOMATER GIVER EN FIN RØDLIG SKORPE.»

FREMGANGSMÅDE

1. Bland mel og vand i 3 minutter ved hastighed 30 %.

2. Vi anbefaler, at du lader dejen hvile 1 time for det bedste resultat. Denne hvile kaldes autolyse og bidrager til, at melet tager væsken til sig inden ældtning. Hvis man har dårlig tid, kan autolyse udskiftes med ældtning i 3 minutter på hastighed 30 %.

3. Tilsæt salt, gær, surdej og olie fra de soltørrede tomater, og ælt i 8 minutter på hastighed 30 %.

4. Øg hastigheden til 60 %, og ælt i 2 minutter. Ideelt set skal glutennetværket i dejen nå at blive så stærkt, at det er muligt at lave en glutentest ved at strække dejen til en tynd hinde. Dejens temperatur skal nu helst være på 25 – 28 °C.

5. Tilsæt tomat og oliven i stykker, og rør det ind i dejen over 2 minutter på hastighed 20 %.

6. Dæk skålen med et viskestykke eller fad som låg, og lad dejen hæve i 1 time ved stuetemperatur. Dejen skal nå at hæve til dobbelt størrelse.

7. Del dejen i 6 lige store stykker på ca. 300 g, og rul baguetterne til en længde på 35 cm. Læg derefter baguetterne til hævning i 1 – 2 timer i stuetemperatur.

8. Drys durumhvede på baguetterne for en grov overflade, og snit dem med en skarp kniv, inden de kommer i ovnen.

9. Bag baguetterne ved 240 °C midt i ovnen til de har en gylden farve (12 – 16 minutter). Hæld evt. en halv liter kogende vand i en forvarmet bradepande placeret nederst i ovnen. Spray også baguetterne med vand, inden de kommer i ovnen. Et fugtigt miljø sikrer, at skorpen lettere kan udvide sig under bagning, og det gier et luftigere resultat med en finere skorpe.

TIPS

Olien i dejen bidrager til en tyndere skorpe, og hvis du bruger olien fra glas med soltørrede tomater, får du også en fin rødlig farve.

INGREDIENSER

Hvedemel	900 g
Fuldkornsrugmel fint	100 g
Koldt vand	6.8 dl
Salt	12 g
Frisk gær	10 g
Sourdough	20 g
Oil (Helst fra glas med soltørrede tomater)	50 g
Soltørrede tomater	60 g
Grønne oliven	30 g
Lidt durumhvede til at drysse over	

REDSKAB
ÆLTEKROG

TID
5 TIMER

MÆNGDE
6 BAGUETTER

DIGITAL OPSKRIFT

FI

PATONGIT

oliivien ja aurinkokuivattujen tomaattien kanssa

«AURINKOKUIVATTUJEN TOMAATTIEN ÖLJYN KÄYTTÄMINEN ANTAA HIENON PUNERTAVAN KUOREN.»

VALMISTAMINEN

1. Sekoita jauhoja ja vettä 3 minuuttia 30 %:n nopeudella.

2. Parhaan lopputuloksen saamiseksi suosittelemme, että taikina saa levätä 1 tunnin. Tätä lepoa kutsutaan autolyysiksi, ja se auttaa taikinaa imemään itseensä nestettä ennen vaivaamista. Jos autolyysiin ei ole aikaa, sen sijaan taikinaa voidaan vaivata 3 minuuttia 30 %:n nopeudella.

3. Lisää suola, hiiva, hapantaikina ja aurinkokuivattujen tomaattien öljy ja vaivaa 8 minuuttia 30 %:n nopeudella.

4. Lisää nopeutta 60 %:iin ja vaivaa 2 minuuttia. Ihanteellisesti taikinan sitkon pitäisi olla niin vahva, että on mahdollista tehdä sitkotesti vetämällä taikinaa ohueksi kalvoksi. Taikinan lämpötilan tulisi olla nyt 25–28 °C.

5. Lisää tomaatti ja oliivit paloina, ja sekoita ne taikinaan 2 minuuttia 20 %:n nopeudella.

6. Peitä kulho keittiöpyyhkeellä tai lautasella ja anna sen kohota 1 tunnin ajan huoneenlämmössä. Taikinan pitäisi kohota kaksinkertaiseksi.

7. Jaa taikina 6 yhtä suureen palaan, jotka ovat n. 300 g ja rullaa patongit noin 35 cm:n pituisiksi. Anna patonkien kohota 1– 2 tuntia huoneenlämmössä.

8. Ripottele durumvehnäjauhoa patongeille, jotta ne saavat karkean pinnan ja leikkaa patonkeihin viiltoja terävällä veitsellä ennen paistamista.

9. Paista patonkeja 240 °C:ssa uunin keskitasolla, kunnes ne saavat kullanruskean värin (12–16 minuuttia). Kaada puoli litraa kiehuvaa vettä esilämmitetylle uunipellille, joka on uunin alaosassa. Suihkuta sitten patongeille vettä ennen paistamista. Kostea ympäristö varmistaa, että kuori pääsee helpommin laajenemaan paistamisen aikana ja antaa ilmavamman lopputuloksen sekä hienomman kuoren.

VINKKEJÄ

Öljy taikinassa auttaa saamaan ohuemman kuoren ja käyttämällä aurinkokuivattujen tomaattien öljyä se saa myös hienon punertavan värin.

AINESOSAT

Vehnäjauhoja	900 g
Hienoksi jauhettuja kokojyväruisjauhoja	100 g
Kylmää vettä	6.8 dl
Suolaa	12 g
Tuoretta hiivaa	10 g
Hapantaikina	20 g
Öljyä (Mieluiten aurinkokuivatuista tomaateista)	50 g
Aurinkokuivattuja tomaatteja	60 g
Vihreitä oliiveja	30 g
Hieman durumvehnäjauhoja päälle	

VÄLINEET
TAIKINAKOUKKU

AIKA
5 TUNTIA

MÄÄRÄ
6 PATONKIA

DIGITAALINEN RESEPTI

FULLKORNSBRØD

«EN SUNN OG GOD GRUNNOPPSKRIFT
SOM GIR GODT GRUNNLAG FOR VIDERE
EKSPERIMENTERING»



INGREDIENSER

Sammalt hvete fin	800	g
Kaldt vann	6.5	dl
Salt	12	g
Fersk gjær	16	g



REDSKAP

ELTEKROK

TID

4 TIMER

MENGDE

2 BRØD

DIGITAL OPPSKRIFT MED VIDEO

FREMGANGSMÅTE

1. Ha alle ingredienser – utenom 0.5 dl vann – i bollen.
2. Bland sammen deigen i 2 minutter på 20% hastighet. Øk deretter til 60% hastighet og elt i 6 minutter. Når deigen begynner å samle seg, kan du sakte spe i de siste 0.5 dl av vannet. Sluttresultatet skal være en glatt og fin deig.
3. La deigen heve tildekket til dobbel størrelse (ca. 1.5 – 2 timer)
4. Del deigen i to emner med en deigskrape og form til to brød.
5. Hev brødene til de har nesten dobbel størrelse (ca. 45 minutter). Stek brødene nederst i ovnen på 230°C i 30 – 40 minutter til skorpen er gyllen. Mål gjerne kjernetemperaturen som skal være på minimum 96°C for å være sikker på at brødet er gjennomstekt.

TIPS

- Bruk gjerne denne oppskriftens blandingsforhold som et utgangspunkt ved baking av grovbrød med andre meltyper. Tilpass eltetid og vannmengde med mål om å oppnå en smidig deig.
- For bedre sluttresultat anbefales langtidsheving i kjøleskap. Da skal gjærmengden reduseres til det halve og deigen skal stå kaldt minimum 8 timer. Deigen holder seg bra i flere dager i kjøleskap.
- Bruk gjerne deigskrape og litt olje på deigen ved utforming. Dette gjør det lett å forme brødene og reduserer støv og søl.
- Dette brødet kan også formes rundt, heves i hevekurver og bakes i gryte.

EN

WHOLE WHEAT BREAD

«A HEALTHY AND GOOD BASIC RECIPE THAT PROVIDES A GOOD BASIS FOR FURTHER EXPERIMENTATION»

PREPARATION

1. In a mixing bowl, combine all ingredients except for 0.5 dl water.
2. Mix the dough for 2 minutes at 20% speed. Increase to 60% speed and knead for another 6 minutes. When the dough starts to come together, slowly add the last 0.5 dl of the water. The final result should be a smooth and fine dough.
3. Allow the dough to rise until double in size (around 1 1/2-2 hours)
4. Divide the dough into two pieces with a dough cutter and shape into two loaves.
5. Allow the loaves to rise until almost double in size (around 45 minutes). Bake the loaves at the bottom of the oven at 230°C for 30–40 minutes until the crust is golden brown. Measure the core temperature, which should be a minimum of 96°C, to make sure that the bread is cooked through.

TIPS

• Use this recipe's mixing ratio as a starting point when baking wholemeal bread using other types of flour. Adapt the kneading time and water quantity until a smooth dough is formed.
• For a better end result, allow to rise in the fridge overnight. In this case, the amount of yeast should be cut in half and the dough should be chilled for at least 8 hours. The dough will stay fresh for several days in the refrigerator.
• Use a dough scraper and a little oil on the dough when shaping the dough. This makes it easier to form the loaves and reduces flour dust and mess.
• This bread can also be formed into a round shape, allowed to rise in a rising basket and baked in a Dutch oven.

INGREDIENTS

Fine ground wheat flour	800 g
Cold water	6. 5 dl
Salt	12 g
Fresh yeast	16 g

UTENSILS
DOUGH HOOK

TIME
4 HOURS

MAKES
2 LOAVES

DIGITAL RECIPE WITH VIDEO

SE

FULLKORNSBRÖD

«ETT NYTTIGT OCH GOTT GRUNDRECEPT SOM ÄR EN BRA GRUND FÖR FORTSATT EXPERIMENTERING»

GÖR SÅ HÄR

1.Tillsätt alla ingredienser – utom 0,5 dl vatten – i skålen.
2. Blanda med degkroken i 2 minuter på hastighet 20%. Öka därefter hastigheten till 60% och bearbeta degen i 6 minuter. När degen börjar samla sig kan du sakta späda med de sista 0,5 dl av vattnet. Slutresultatet ska bli en slät och fin deg.
3. Låt degen jäsa till dubbel storlek (ca 1,5–2 timmar)
4. Dela degen i två bitar med en degskrapa och forma bitarna till två bröd.
5. Låt bröden jäsa igen tills de har fått nästan dubbel storlek (ca 45 minuter). Grädda bröden på nedersta ugnsfalsen i 230 °C i 30–40 minuter tills de har fått en vackert gyllenbrun skorpa. Mät gärna kärntemperaturen som ska ligga på minst 96 °C för att du ska vara säker på att brödet är genomgräddat.

TIPS

• Använd gärna blandningsproportionerna i detta recept vid bakning av grovt bröd med andra mjöltyper. Anpassa bearbetningstiden och vattenmängden i syfte att uppnå en smidig deg.
• För bättre slutresultat rekommenderar vi kalljäsning. Då ska jästmängden reduceras till hälften och degen stå kallt i minst 8 timmar. Degen håller sig bra i flera dagar i kylskåpet.
• Använd gärna degskrapa och lite olja på degen när du formar bröden Detta gör det lättare att forma dem och reducerar mjöldamm och spill.
• Detta bröd kan ges en rund form, få jäsa i jäskorgar och gräddas i gryta.

INGREDIENSER

Sammalet fint vetemjöl	800 g
Kallt vatten	6. 5 dl
Salt	12 g
Färsk jäst	16 g

REDSKAP
DEGKROK

TID
4 TIMMAR

MÄNGD
2 BRÖD

DIGITALT RECEPT MED VIDEO

DK

FULDKORNSBRØD

«EN SUND OG GOD GRUNDOPSKRIFT DER GIVER ET GODT GRUNDLAG TIL VIDERE EKSPERIMENTER»

FREMGANGSMÅDE

1. Kom alle ingredienser – undtagen 0,5 dl vand – i skålen.
2. Rør dejen sammen i 2 minutter på 20 % hastighed. Øg derefter til 60 % hastighed, og ælt i 6 minutter. Når dejen begynder at samle sig, kan du langsomt hælde de sidste 0,5 dl af vandet i. Slutresultatet skal være en glat og fin dej.
3. Lad dejen hæve tildækket til dobbelt størrelse (ca. 1,5 – 2 timer)
4. Del dejen i to stykker med en dejskraber, og form til to brød.
5. Lad brødene hæve, til de har næsten dobbelt størrelse (ca. 45 minutter). Bag brødene nederst i ovnen ved 230 °C i 30 – 40 minutter til skorpen er gylden. Mål evt. kernetemperaturen, der skal være minimum 96 °C for at være sikker på, at brødet er gennembagt.

TIPS

• Brug evt. denne opskrifts blandingsforhold som udgangspunkt ved bagning af grovbrød med andre meltyper. Tilpas ældetid og vandmængde for at opnå en smidig dej.
• Vi anbefaler langtidshævning i køleskab for bedre slutresultat. Så kan gærmængden reduceres til det halve, og dejen skal stå koldt i minimum 8 timer. Dejen kan holde sig godt i flere dage i køleskab.
• Brug evt. dejskraber og lidt olie på dejen ved udformning. Det gør det nemt at forme brødene og reducerer støv og rod.
• Dette brød kan også formes rundt, hæve i hævekurv og bages i gryde.

INGREDIENSER

Fuldkornshvedemel fint	800 g
Koldt vand	6. 5 dl
Salt	12 g
Frisk gær	16 g

REDSKAB
ÆLTEKROG

TID
4 TIMER

MÆNGDE
2 BRØD

DIGITAL OPSKRIFT MED VIDEO

FI

TÄYSJYVÄLEIPÄ

«TERVEELLINEN JA HYVÄ PERUSRESEPTI, JOKA TOIMII HYVÄNÄ POHJANA MUILLE KOKEILUILLE»

VALMISTAMINEN

1. Laita kaikki ainesosat – lukuun ottamatta 0,5 dl vettä – kulhoon.
2. Sekoita taikinaa 2 minuuttia 20 %:n nopeudella. Lisää sitten nopeutta 60 %:n nopeuteen ja vaivaa 6 minuuttia. Kun taikina alkaa muotoutua, voit hitaasti sekoittaa joukkoon loput 0,5 dl vettä. Lopputuloksena pitäisi olla tasainen ja hieno taikina.
3. Anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi (n. 1,5–2 tuntia)
4. Jaa taikina kahteen osaan taikinakaapimella ja muotoile kahdeksi leiväksi.
5. Anna leipien kohota lähes kaksinkertaisiksi (n. 45 minuuttia). Paista leipiä uunin alaosassa 230 °C:ssa 30–40 minuuttia, kunnes kuori on kullanruskea. Voit mitata sisälämpötilan, jonka pitää olla vähintään 96 °C varmistaaksesi, että leipä on kypsää.

VINKKEJÄ

• Voit käyttää tämän ohjeen sekoitussuhdetta pohjana täysjyväleivän leipomiselle eri jauhoista. Mukauta vaivaamisaika ja veden määrää tasaisen taikinan saamiseksi.
• Paremman lopputuloksen saamiseksi suosittelemme pitkäaikaista nostatusta jääkaapissa. Hiivan määrä pitää silloin vähentää puoleen ja taikinan on seistävä kylmässä vähintään 8 tuntia. Taikina säilyy useita päiviä jääkaapissa.
• Voit käyttää taikinakaavinta ja pientä määrää öljyä taikinan muotoiluun. Leivät on helppo muotoilla ja jauhopölyä tulee vähemmän.
• Leipä voidaan myös muotoilla pyöreäksi, nostattaa nostatuskorissa ja paistaa padassa.

AINESOSAT

Hienoksi jauhettuja kokojyvävehnäjauhoja	800 g
Kylmää vettä	6.5 dl
Suolaa	12 g
Tuoretta hiivaa	16 g

VÄLINEET
TAIKINAKOUKKU

AIKA
4 TUNTIA

MÄÄRÄ
2 LEIPÄÄ

DIGITAALINEN RESEPTI JA VIDEO

SUKKERBRØD

«LUFTIG OG HØYT SUKKERBRØD»



DIGITAL
OPPSKRIFT
MED VIDEO

INGREDIENSER

Sukker	150	g
Hvetemel	150	g
Bakepulver	1	ts
Egg (Romtempererte)	6	stk

REDSKAP



DOBBEL VISP



SPRINGFORM
22 - 24CM

TID



45MIN

MENGDE



1 KAKE

FREMGANGSMÅTE

1. Sett stekeovnen på 180°C.
2. Det viktigste for godt resultat er at alle råvarene er romtempererte.
3. Pisk egg og sukker på 60% hastighet med vispen i ca. 10 min, til du får en nesten hvit eggedosis.
4. Sikt hvetemelet to ganger gjennom en fin sikt, da blir melet luftig og lett å vende inn i eggedosisen.
5. Vend melet forsiktig inn i eggedosisen med en slikkepott. Rør fra kanten av bollen og inn mot midten, mens du vender melet og bakepulveret inn i eggedosisen. Ikke rør mer enn nødvendig, slik at det beholdes mest mulig luft i røra.
6. Hell massen i en springform med bakepapir i bunn og stek kaken på nederste rille i ovnen.
7. Stek kaken i ca. 25 minutter. Mot slutten av steketiden sjekker du om den er ferdigstekt ved å stikke en fyrstikk eller bakepinne midt i kaken. Hvis pinnen er ren, det vil si at det ikke henger igjen "rå" røre på pinnen, er kaken ferdigstekt. Ved behov lar du kaken steke noen minutter til før du sjekker på ny.
8. Når sukkerbrødet er ferdig tas det ut av ovnen. Legg bakepapir over og snu kaken opp ned. Vent med å kutte den opp og pynte til den er godt avkjølt.

TIPS

- Du får en jevnere overflate om du plasserer kaken med bunn opp på kakefatet. Del deretter sukkerbrødet i to eller tre lag og dynk det med juice, melk, syltetøy eller lignende. Pynt kaken etter smak og behag.
- Kaken i bildet er satt sammen av tre sukkerbrød og er toppet med friske bær og mynte. Fyllet består av bringebærsyltetøy med mye bær i og krem laget med 5 dl kremfløte og 2 ts sukker. Siden syltetøyet fukter i seg selv er det ikke nødvendig å dynke bunnene i annen væske.

EN

SPONGE CAKE

«FLUFFY AND TALL SPONGE CAKE»



PREPARATION

1. Preheat the oven to 180°C.
2. The most important thing for a good result is that all ingredients are at room temperature.
3. Beat the eggs and sugar with the whisk at 60% speed for around 10 minutes until smooth and creamy.
4. Sieve the wheat flour twice through a fine sieve to make the flour airy and easy to fold into the egg mixture.
5. Using a spatula, gently fold the flour into the egg mixture. Stir from the edge of the bowl toward the centre, gradually adding the flour and baking powder into the egg mixture. Do not stir more than necessary to keep as much air in the mixture as possible.
6. Pour into a springform pan with baking paper on the bottom and bake the cake at the bottom of the oven.
7. Bake the cake for approx. 25 minutes. Towards the end of the baking time, check to see if it is finished by inserting a match or baking pin into the centre of the cake. If the pin is clean, i.e. no 'raw' batter is left it, the cake is done. If necessary, allow the cake to bake for a few more minutes before rechecking.
8. When fully baked, remove the sponge cake from the oven. Cover with baking paper and turn the cake upside down. Wait to slice and decorate until it has cooled down.

TIPS

• To achieve a smoother surface, place the cake upside down on a cake plate. Slice the sponge cake into two or three layers and soak with juice, milk, jam or other liquid. Decorate the cake as desired.
• The cake in the picture is made up of three sponge cake layers topped with fresh berries and mint. The filling consists of raspberry jam with lots of berries in it and cream made with 5 dl cream and 2 tsp sugar. As the jam contains so much liquid, it is not necessary to soak the layers in any other liquid.

INGREDIENTS

Sugar	150 g
Wheat flour	150 g
Baking powder	1 tsp
Egg (room temperature)	6 pcs

UTENSILS
DOUBLE WHISK
SPRINGFORM PAN 22-24 CM

TIME
45 MIN

MAKES
1 CAKE

DIGITAL RECIPE WITH VIDEO

SE

SOCKERKAKA

«LUFTIG OCH HÖG SOCKERKAKA»



GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 180 °C.
2. Det viktigaste för ett bra resultat är att alla ingredienser är rumstempererade.
3. Vispa ägg och socker på 60% hastighet med vispen i ca 10 minuter tills du får ett vitt styvt skum.
4. Sikta vetemjölet två gånger genom en finmaskig sil, då blir mjölet luftigt och lätt att blanda in i äggskummet.
5. Vänd försiktigt ner mjölet i äggskummet med en slickepott. Rör från kanten av skålen och in mot mitten samtidigt som du vänder ner mjölet och bakpulvret i äggskummet. Rör inte om mer än nödvändigt för att smeten ska förbli så luftig som möjligt.
6. Häll smeten i en springform med bakplåtspapper i botten och grädda sockerkakan på nedersta ugnsfalsen.
7. Grädda sockerkakan i ca 25 minuter. Mot sluten av tiden kontrollerar du om sockerkakan är färdiggräddad genom att sticka ner en tändsticka eller potatissticka mitt i kakan. Om potatisstickan är ren när du drar upp den, det vill säga att inte kladdig av smet, är sockerkakan färdiggräddad. Vid behov kan du låta kakan gräddas i ytterligare några minuter innan du kontrollerar den på nytt.
8. När sockerkakan är färdig tar du ut den ur ugnen. Lägg bakplåtspapper över och vänd kakan upp och ned. Vänta med att skära upp och garnera den tills den har svalnat helt.

TIPS

• Du får en jämnare yta om du placerar kakan med botten upp på tårtfatet. Dela därefter sockerkakan i två eller tre delar, bottnar, som du dränker in med juice, mjölk, sylt eller liknande. Garnera tårtan efter tycke och smak.
• Tårtan på bilden består av sockerkaka delad i tre bottnar och har toppats med färska bär och mynta. Fyllningen består av hallonsylt med mycket bär och kräm gjord på 5 dl vispgrädde och 2 tsk socker. Eftersom sylten är återfuktande i sig, behöver du inte dränka in bottnarna i annan vätska.

INGREDIENSER

Socker	150 g
Vetemjöl	150 g
Bakpulver	1 tsk
Ägg (rumstempererade)	6 st

REDSKAP
DUBBELVISP
SPRINGFORM 22–24 CM

TID
45 MIN

MÄNGD
1 KAKA

DIGITALT RECEPT MED VIDEO

DK

SUKKERBRØD

«LUFTIGT OG HØJT SUKKERBRØD»

FREMGANGSMÅDE

1. Indstil ovnen på 180 °C.
2. Det vigtigste for et godt resultat er, at alle råvarerne har stuetemperatur.
3. Pisk æg og sukker på 60 % hastighed med piskerisene i ca. 10 min, til du får en næsten hvid æggesnaps.
4. Sigt hvedemelet to gange gennem en fin sigte, så bliver melet luftigt og let at vende ind i æggesnapsen.
5. Vend melet forsigtigt ind i æggesnapsen med en skraber. Rør fra kanten af skålen og ind mod midten, mens du vender melet og bagepulveret i æggesnapsen. Rør ikke mere end nødvendigt, så der bibeholdes mest muligt luft i blandingen.
6. Hæld dejen i en springform med bagepapir i bunden, og bag kagen på nederste rille i ovnen.
7. Bag kagen i ca. 25 minutter. Mod slutningen af bagetiden kan du tjekke, om den er færdigbagt ved at stikke en tændstik eller bagepind ned midt i kagen. Hvis pinden er ren, det vil sige, der ikke hænger "rå" dej på pinden, er kagen færdigbagt. Hvis det er nødvendigt, kan du bage kagen nogle minutter mere, inden du tjekker igen.
8. Når kagen er færdig, tages den ud af ovnen. Læg bagepapir over, og vend kagen ud. Vent med at skære den op og pynte den, til den er afkølet.

TIPS

• Du får en mere jævn overflade, hvis du placerer kagen med bunden i vejret på kagefadet. Del derefter kagen i to eller tre lag, og fugt det med juice, mælk, syltetøj eller lignende. Pynt kagen efter smag og behag.
• Kagen på billedet er sammensat af tre bunde og toppet med friske bær og mynte. Fyldet består af hindbærsyltetøj med mange bær i og creme lavet med 5 dl piskefløde og 2 tsk. sukker. Da syltetøjet fugter i sig selv, er det ikke nødvendigt at fugte bundene med anden væske.

INGREDIENSER

Sukker	150 g
Hvedemel	150 g
Bagepulver	1 tsk
Æg (Stuetempererede)	6 stk

REDSKAB
DOBBELT PISKERIS SPRINGFORM 22 – 24 CM

TID
45 MIN

MÆNGDE
1 KAGE

DIGITAL OPSKRIFT MED VIDEO

FI

SOKERIKAKKU

«ILMAVA JA KORKEA SOKERIKAKKU»

VALMISTAMINEN

1. Kuumenna uuni 180 °C:een.
2. Tärkeintä hyvän lopputuloksen kannalta on, että kaikki raaka-aineet ovat huoneenlämpöisiä.
3. Vatkaa munia ja sokeria 60 %:n nopeudella vispilällä noin 10 minuutta, kunnes saat lähes valkoisen munaseoksen.
4. Siivilöi vehnäjauhot kaksi kertaa hienon siivilän läpi, jolloin jauhoista tulee ilmavia ja ne on helppo käännellä munaseoksen joukkoon.
5. Käntele jauhot varovasti munaseokseen kaapimella. Liikuta kulhon reunalta keskelle ja kääntele jauhot ja leivinjauhe munaseokseen. Älä sekoita turhaan, jotta taikina pysyy mahdollisimman kuohkeana.
6. Kaada massa irtopohjavuokaan, jonka pohjalla on leivinpaperi, ja paista kakku uunin alaosassa.
7. Paista kakkua n. 25 minuuttia. Tarkista paistoajan lopussa kypsyys kakun keskeltä tulitikulla tai leivontatikulla. Jos tikku on puhdas eli siihen ei ole jäänyt "raakaa" taikina, kakku on kypsä. Anna kakun tarvittaessa paistua muutaman minuutin ajan ennen kuin tarkistat uudelleen.
8. Kun sokerikakku on valmis, ota se pois uunista. Laita leivinpaperi päälle ja kumoa kakku. Älä leikkaa kakkua vielä, vaan anna sen jäähtyä hyvin ja koristele sitten.

TIPS

• Saat tasaisemman pinnan, jos asetat kakun pohjapuoli ylöspäin kakkuvadille. Jaa sitten sokerikakku kahteen tai kolmeen kerrokseen ja kostuta se mehulla, maidolla, hillolla tai vastaavalla. Koristele kakku haluamallasi tavalla.
• Kuvassa oleva kakku on koottu kolmesta sokerikakusta ja koristeltu tuoreilla marjoilla ja mintulla. Täytteessä on vadelmahilloa, jossa on paljon marjoja ja kreemiä, jossa on 5 dl kermavaahtoa ja 2 tl sokeria. Hillo kostuttaa kakkua, joten pohjia ei tarvitse kostuttaa muulla nesteellä.

AINESOSAT

Sokeria	150 g
Vehnäjauhoja	150 g
Leivinjauhetta	1 tl
Kananmunia (Huoneenlämpöisiä)	6 kpl

VÄLINEET
KAKSOISVISPILÄ
IRTOPOHJAVUOKA 22–24 CM

AIKA
45 MIN

MÄÄRÄ
1 KAKKU

DIGITAALINEN RESEPTI JA VIDEO

GULROTKAKE

«EN SAFTIG OG GOD GULROTKAKE ER ALDRI FEIL. MED SMAKER SOM EPLE, KANEL, KARDEMOMME OG INGEFÆR TAR DU GULROTKAKEN TIL NYE HØYDER.»



REDSKAP

DOBBEL VISP

FLEXI-VISP

KAKEFORM
30 x 20 CM

TID

1.5 TIME

MENGDE

1 KAKE

INGREDIENSER

GULROTKAKE

Gulrøtter	400	g
Eple	400	g
Egg	4	stk
Sukker	480	g
Nøytral olje (280g)	3	dl
Hvetemel	290	g
Bakepulver	1	ss
Kanel	2	ts
Kardemomme	1	ts
Ingefær	1	ts

OSTEKREM

Nøytral smøreost	125	g
Smør (Romtemperert)	125	g
Melis	225	g
Vanilje	1	ts

DIGITAL OPPSKRIFT MED VIDEO

FREMGANGSMÅTE

GULROTKAKE

1 Sett stekeovnen på 180°C.

2 Rasp gulrot og eple.

3 Bland egg og sukker i miksebollen med flexi-vispen i 2 minutter på 100% hastighet.

4 Hell de tørre ingrediensene, oljen, de raspede gulerøttene og eplene i miksebollen. Bland så røra på hastighet 20% i 3 minutter.

5 Hell massen i en bakepapirkledd kakeform. Stek midt i ovnen i 40 – 50 minutter.

6 Mot slutten av steketiden sjekker du om kaken er ferdigstekt ved å stikke en fyrstikk eller bakepinne midt i kaken. Hvis pinnen er ren, det vil si at det ikke henger igjen "rå" røre på pinnen, er kaken ferdigstekt. Ved behov lar du kaken steke noen minutter til før du sjekker på ny.

7 Avkjøl på rist.

OSTEKREM

8 Skift til dobbeltvispen og pisk alle ingrediensene i 3 – 5 minutter på hastighet 60%. Sluttresultatet skal være en jevn krem og det er viktig å ikke piske for lenge da kremosten fort kan bli løs.

9 Smør kremen utover toppen av den avkjølte kaken og legg på ønsket topping.

TIPS

- Smør gjerne kremen ut med en palett og avslutt med å bruke en skrape med tagger som du «svinger» over kaken.
- Kaken i bildet er toppet med ristede kokosflak som først har blitt ristet gylne i middels varm og tørr stekepanne.
- Kaken holder seg fint i kjøleskap i 4 – 5 dager og blir saftigere jo lenger den står.

EN

CARROT CAKE



«A MOIST AND TASTY CARROT CAKE THAT CAN'T GO WRONG. FLAVOURS LIKE APPLE, CINNAMON, CARDAMOM AND GINGER TAKE THE CARROT CAKE TO A WHOL NEW LEVEL»

PREPARATION

CARROT CAKE

1. Preheat the oven to 180°C.
2. Grate the carrot and apple.
3. In a mixing bowl, combine the eggs and sugar using the flexi-beater for 2 minutes at 100% speed.
4. Add the dry ingredients, oil, grated carrots and apples to the mixing bowl. Mix the batter at 20% speed for 3 minutes.
5. Pour into a baking paper-lined cake pan. Bake in the middle of the oven for 40–50 minutes.
6. Towards the end of the baking time, check whether the cake is cooked by inserting a match or baking stick into the centre of the cake. If the stick is clean, i.e. no 'raw' batter is left on it, the cake is cooked. If necessary, allow the cake to bake for a few more minutes before rechecking.
7. Allow to cool on a wire rack.

CREAM CHEESE FROSTING

8. Switch to the double whisk and beat all ingredients for 3 -5 minutes at 60% speed. The final result should be a smooth cream. It is important not to whip for too long because the cream cheese can become liquidity.
9. Spread the cream over the top of the cooled cake and add a topping.

TIPS

- Spread the frosting with a palette knive and finish by using a serrated scraper to make a pattern on the cake.
- The cake in the picture is topped with roasted coconut flakes, which have first been toasted golden brown in a dry frying pan over medium heat.
- The cake lasts well in the fridge for 4-5 days and becomes more moist each day that it is covered.

INGREDIENTS

CARROT CAKE

Carrots	400 g
Apple	400 g
Eggs	4 pcs
Sugar	480 g
Neutral oil (280 g)	3 dl
Wheat flour	290 g
Baking powder	1 tbsp
Cinnamon	2 tsp
Cardamom	1 tsp
Ginger	1 tsp

CREAM CHEESE FROSTING

Plain cream cheese	125 g
Butter (room temperature)	125 g
Icing sugar	225 g
Vanilla	1tsp

UTENSILS

DOUBLE WHISK
FLEXI WHISK
CAKE PAN
30 x 20 cm

TIME

1 1/2 HOURS

MAKES

1 CAKE

DIGITAL RECIPE WITH VIDEO

SE

MOROTSKAKA



«EN SAFTIG OCH GOD MOROTSKAKA ÄR ALDRIG FEL. MED SMAKER SOM ÄPPLE, KANEL, KARDEMUMMA OCH INGEFÄRA TAR DU MOROTSKAKAN TILL NYA HÖJDER»

GÖR SÅ HÄR

MOROTSKAKA

1. Sätt ugnen på 180 °C.
2. Riv morot och äpple.
3. Vispa ägg och socker i skålen med hjälp av med flexivispen i 2 minuter på 100% hastighet.
4. Tillsätt de torra ingredienserna, oljan, riven morot och äpple i skålen. Blanda allt till en smet på hastighet 20% i 3 minuter.
5. Häll ner smeten i en bakplåtspapp-persklädd kakform. Grädda kakan på mellersta ugnsfalsen i 40–50 minuter.
6. Mot sluten av tiden kontrollerar du om kakan är färdiggräddad genom att sticka ner en tändsticka eller potatissticka mitt i den. Om stickan är ren när du drar upp den, det vill säga inte är kladdig av smet, är kakan färdiggräddad. Vid behov kan du låta kakan gräddas i ytterligare några minuter innan du kontrollerar den på nytt.
7. Låt svalna på galler.

FÄRSKOSTGLASYR

8. Byt till dubbelvispen och vispa alla ingredienser i 3–5 minuter på hastighet 60%. Slutresultatet ska bli en slät glasyr och det är viktigt att inte vispa för länge eftersom färskosten kan bli rinnig.
9. Bred glasyren över den svalnade kakan och lägg på önskad topping.

TIPS

- Bred gärna ut glasyren med en palett och avsluta med att använda en skrapa med taggar som du drar över kakan så att du får ett fint vågmönster.
- Kakan på bilden är toppad med kokoschips som först har torrostats gyllene i en stekpanna på medelhög temperatur.
- Kakan håller sig bra i kylskåp 4–5 dagar och blir bara saftigare ju längre den står.

INGREDIENSER

MOROTSKAKA

Morötter	400 g
Äpple	400 g
Ägg	4 st
Socker	480 g
Neutral olja (280 g)	3 dl
Vetemjöl	290 g
Bakpulver	1 msk
Kanel	2 tsk
Kardemumma	1 tsk
Ingefära	1 tsk

FÄRSKOSTGLASYR

Neutral färskost	125 g
Smör (rumstempererat)	125 g
Florsocker	225 g
Vanilj	1 tsk

REDSKAP

DUBBELVISP
FLEXIVISP
KAKFORM
30 x 20 CM

TID

1,5 TIMME

MÄNGD

1 KAKA

DIGITALT RECEPT MED VIDEO

DK

GULERODSKAGE



«EN SAFTIG OG GOD GULERODSKAGE SLÅR ALDRIG FEJL. MED SMAGE SOM ÆBLE, KANEL, KARDEMOMME OG INGEFÆR TAGER DUGULERODSKAGEN TIL NYE HØJDER»

FREMGANGSMÅDE

GULERODSKAGE

1. Indstil ovnen på 180 °C.
2. Riv gulerod og æble.
3. Bland æg og sukker i røreskålen med flexi-piskeriset i 2 minutter med 100 % hastighed.
4. Hæld de tørre ingredienser, olien, de revne gulerødder og æblerne i skålen. Rør dejen sammen på hastighed 20 % i 3 minutter.
5. Hæld dejen i en kageform beklædt med bagepapir. Bag midt i ovnen i 40 – 50 minutter.
6. Mod slutningen af bagetiden kan du tjekke, om kagen er færdigbagt ved at stikke en tændstik eller bagepind ned midt i kagen. Hvis pinden er ren, det vil sige, der ikke hænger "rå" dej på pinden, er kagen færdigbagt. Hvis det er nødvendigt, kan du bage kagen nogle minutter mere, inden du tjekker igen.
7. Afkøl på rist.

OSTECREME

8. Skift til det dobbelte piskeris, og pisk alle ingredienser i 3 – 5 minutter på hastighed 60 %. Slutresultatet skal være en jævn creme, og det er vigtigt ikke at piske for længe, da flødeosten hurtigt kan blive løs.
9. Smør cremen ud over toppen af den afkølede kage, og læg ønsket topping på.

TIPS

• Smør evt. cremen ud med en paletkniv, og afslut med at bruge en skrabere med takker, som du "svinger" over kagen.
• Kagen på billedet er pyntet med ristede kokosflager, der først er ristet gyldne ved middel varme på en tør stegepande.
• Kagen holder sig fint i køleskab i 4 – 5 dage og bliver saftigere, jo længere den står.

INGREDIENSER

GULERODSKAGE

Gulerødder	400 g
Æble	400 g
Æg	4 stk
Sukker	480 g
Neutral olie (280 g)	3 dl
Hvedemel	290 g
Bagepulver	1 spsk
Kanel	2 tsk
Kardemomme	1 tsk
Ingefær	1 tsk

OSTECREME

Neutral flødeost	125 g
Smør (Stuetempereret)	125 g
Melis	225 g
Vanilje	1 tsk

REDSKAB

DOBBELT PISKERIS
FLEXI-PISKERIS
KAGEFORM
30 X 20 CM

TID

1,5 TIME

MÆNGDE

1 KAGE

DIGITAL OPSKRIFT MED VIDEO

FI

PORKKANAKAKKU



«MEHUKAS JA HYVÄ PORKKANAKAKKU TOIMII AINA. OMENA, KANELI, KARDEMUMMA JA INKIVÄÄRI VIEVÄT PORKKANAKAKUN UUDELLE TASOLLE»

VALMISTAMINEN

PORKKANAKAKKU

1. Kuumenna uuni 180 °C:een.
2. Raasta porkkanat ja omenat.
3. Sekoita munia ja sokeria sekoituskulhossa flexi-vispilällä 2 minuuttia 100 %:n nopeudella.
4. Laita kuivat ainesosat, öljy, raastetut porkkanat ja omenat sekoituskulhoon. Sekoita 20 %:n nopeudella 3 minuuttia.
5. Kaada taikina leivinpaperilla vuorattuun kakkuvuokaan. Paista uunin keskitasolla 40– 50 minuuttia.
6. Tarkista paistoajan lopussa kakun kypsyys kokeilemalla tulitikulla tai leivontatikulla kakun keskeltä. Jos tikku on puhdas eli siihen ei ole jäänyt "raakaa" taikina, kakku on valmis. Anna kakun tarvittaessa paistua muutaman minuutin ajan ennen kuin tarkistat uudelleen.
7. Anna jäähtyä ritilän päällä.

JUUSTOKREEMI

8. Vaihda kaksoisvispilään ja sekoita kaikkia ainesosia 3– 5 minuuttia 60 %:n nopeudella. Lopputuloksena pitäisi olla tasainen kreemi ja on tärkeää olla vatkaamatta liian pitkään, koska kreemistä voi nopeasti tulla liian löysää.
9. Levitä kreemi jäähtyneen kakun päälle ja koristele haluamallasi tavalla.

TIPS

• Voit levittää kreemin palettiveitsellä ja viimeistellä sen kaapimella, jota liu'utat kakun yli.
• Kuvan kakku on koristeltu kookoshiutaleilla, jotka on ensin paahdettu kullanruskeiksi keskilämmöllä ja kuivalla paistinpannulla.
• Kakku säilyy jääkaapissa 4– 5 päivää ja tulee päivä päivältä mehukkaammaksi.

AINESOSAT

PORKKANAKAKKU

Porkkanoita	400 g
Omenoita	400 g
Kananmunia	4 kpl
Sokeria	480 g
Neutraalia öljyä (280g)	3 dl
Vehnäjauhoja	290 g
Leivinjauhetta	1 rkl
Kanelia	2 tl
Kardemummaa	1 tl
Inkivääriä	1 tl

JUUSTOKREEMI

Maustamatonta tuorejuustoa	125 g
Voita (Huoneenlämpöistä)	125 g
Sitruunamelissaa	225 g
Vanilja	1 tl

VÄLINEET

KAKSOISVISPILÄ
FLEXI-VISPILÄ
KAKKUVUOKA
30 X 20 CM

AIKA

1,5 TUNTIA

MÄÄRÄ

1 KAKKU

DIGITAALINEN RESEPTI JA VIDEO

wilfa

EXPECT COMPLIMENTS WHEN
BAKING WITH WILFA

BKL
The Norwegian
Bakery and Pastry Team




HOVEDSPONSORER
Melange
REGAL
Idun
Mesterbakeren
wilfa
ANTAUR

FOR MORE INSPIRATION

visit wilfa.com

EN NO SE DA FI