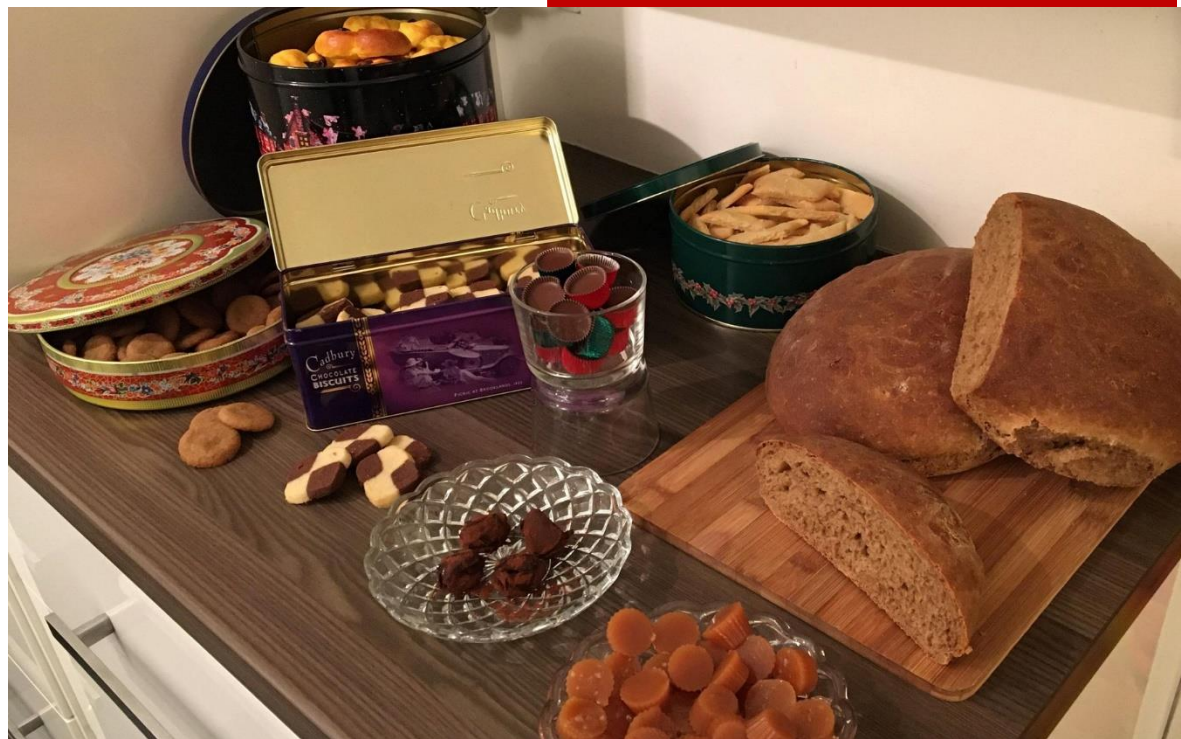


Baka åtta julgodsaker på åtta timmar



# Firajul.nu

## Baka åtta av julens godsaker på åtta timmar

Dessa recept hör till bakschema firajul.nu

### Förberedelser inför bakningen

Kvällen innan det är dags att baka gör du degen till pepparnötterna. Som alla andra pepparkaksdegar behöver den vila kallt i några timmar, helst över natten.

Det är också bra att göra reduktionen till vörtbrödet redan nu. Den kan stå framme över natten och kommer att ha en bra temperatur när det är dags att använda den i degen.

Ta fram vad du har av bunkar, slickepottar, liter och decilitermått. Mät gärna upp mjölet till lussebullarna och vörtbrödet. Ett tips är att ställa det i bunkar, skålar, glas och annat, på ett bord eller bänk, med post-it-lappar fästa, så att du under bakningen snabbt vet vad som är vad.

Du kan redan nu hälla upp sockret till lussebullarna och blanda det med saffran. Likadant med kryddblandningen till vörtbrödet.

Se över dina bakplåtar, att du har bakplåtspapper så att det räcker.

Förbered en termometer om du vill använda en sådan när du kokar knäck, eller bakar vörtbröd. En hushållsvåg är bra att ha nära till hands också.

Mät upp smöret till lussebullarna och kolasnittarna och ställ kallt. Mät upp smöret till schackrutorna, detta smör kan du låta stå framme över natten.

Tips för att snabbt få ut sirap ur det mått du använder är att olja måttet först. Då slinker sirapen snabbt ut från måttet.

Det här schemat är beräknat så att en person ska klara av det. Men det är trevligare att vara två och dessutom kan ni hjälpas åt att diska upp det som kommer användas igen eller att hålla koll på kakorna i ugnen.

Och du, glöm inte att dricka en hel del vatten under dagen. Tänk också på att det vid en del arbetsmoment går bra att sitta, då blir arbetet både roligare och vilsammare.

Lycka till med din bakdag!

# Firajul.nu

## Baka åtta av julens godsaker på åtta timmar

Dessa recept hör till bakschema firajul.nu

### 1. Saffransbröd, lussebullar, lussekatter

#### Du behöver

75 gram färsk jäst eller motsvarande mängd torrjäst

200 gram margarin eller smör

0,5 liter mjölk

1,5 – 2 dl strösocker

0,5 tsk salt

1 – 2 gram saffran (2 gram ger fin smak)

16 – 18 dl vetemjöl

Pensling: uppvispat ägg

Garnering: russin

#### Gör så här

Stöt saffran i en mortel tillsammans med en sockerbit. Smula jästen i en bunke, om torrjäst används, följ anvisningarna på förpackningen.

Smält smöret och häll i mjölken. Värm till fingervarmt (37 grader). Häll degvätskan över jästen och rör om så att den löser sig.

Tillsätt socker, salt och det stötta saffranet. Rör om och tillsätt 16 deciliter av mjölet.

Arbeta degen kraftigt i bunken. För hand gärna 10 minuter och med maskin omkring 5 minuter. Tillsätt eventuellt mer vetemjöl.

Låt degen jäsa till dubbel storlek, omkring 40 – 60 minuter. Ta upp degen på mjölat bakkbord och arbeta den ytterligare så att den blir smidig.

# Firajul.nu

## Baka åtta av julens godsaker på åtta timmar

Dessa recept hör till bakschema firajul.nu

Baka ut den i formar, så som prästens hår, kyrkport, lussekatt eller något enligt egen fantasi. Dekorera med russin.

Jäs det utbakade brödet på smorda plåtar eller plåtar med bakplåtspapper på. Ha plåtarna på en varm och dragfri plats, låt jäsa 20 – 40 minuter.

Pensla brödet med ägg innan det ställs i ugnen.

Bullar gräddas i 225 – 250 grader ca 5 – 10 minuter och större bröd i 200 – 225 grader ca 15 – 20 minuter.

Låt brödet svalna på galler mellan bakdukar.

# Firajul.nu

## Baka åtta av julens godsaker på åtta timmar

Dessa recept hör till bakschema firajul.nu

### 2. Pepparnötter

125 st

#### Du behöver

150 g margarin  
1 dl socker  
0,5 dl sirap  
1,5 tsk kanel  
1,5 tsk ingefära  
1,5 tsk nejlikor  
1,5 tsk malen eller finstött kardemumma  
1 tsk bikarbonat  
4 dl vetemjöl

#### Gör så här

Rör margarin och socker poröst, gärna med elvisp. Blanda sedan i sirap och kryddor, sist bikarbonat och mjöl. Arbeta ihop till en deg.

Låt den vila några timmar eller över natten. Rulla längder och skär dem i små bitar. Rulla bitarna till hasselnötsstora kulor och lägg på lätt smorda plåtar.

Grädda mitt i ugnen, 10-12 minuter i 150°. Pepparnötterna ska vara ljusa och torra rakt igenom.

# Firajul.nu

## Baka åtta av julens godsaker på åtta timmar

Dessa recept hör till bakschema firajul.nu

### 3. Kolasnittar

**Ca 80 st**

#### **Du behöver**

200 gram smör eller margarin

2,25 dl strösocker

1,5 msk ljus sirap

5,5 – 6 dl vetemjöl

1 tsk bakpulver

2 msk vaniljsocker

#### **Gör så här**

Blanda snabbt samman alla ingredienser och rulla ut degen till fingertjocka längder.

Lägg dem på smord plåt och platta till dem lite.

Grädda i 175 grader i 12 – 15 minuter. Skär längderna i lagom stora bitar medan de är varma.

Plocka isär kakorna när de har svalnat.

# Firajul.nu

## Baka åtta av julens godsaker på åtta timmar

Dessa recept hör till bakschema firajul.nu

### 4. Vörtbröd bakat av fördeg

#### 2 bröd

#### Du behöver

#### FÖRDEG

1,5 dl julmust

10 gram jäst

2 dl grahamsmjöl (120 gram)

#### DEG

3,5 dl julmust

25 gram jäst

1 dl reducerad must och porter (görs av 2 dl must + 2 dl porter)

2 msk honung

1 dl mörk brödsirap

2 dl grovt rågmjöl (110 gram)

11 – 12 dl vetemjöl (660 – 710 gram)

2 tsk salt

1 tsk mald pomerans

1 tsk mald ingefära

3 krm mald kardemumma

2 krm mald kryddnejlika

Ca 1 dl vetemjöl till utbakning

# Firajul.nu

## Baka åtta av julens godsaker på åtta timmar

Dessa recept hör till bakschema firajul.nu

### Gör så här

Några timmar i förväg eller kvällen innan kan du koka ihop reduktionen som ska användas i degen. Koka upp julumst och porter i en kastrull och låt puttra på medelvärme omkring 20 minuter. Vattnet har då avdunstat och du bör ha 1 dl reduktion kvar i kastrullen. Har du mer än en deciliter, fortsätt att sjuda ett tag till. Har du fått för lite kan du spä ut med vatten tills du har en deciliter reduktion. Låt svalna innan du använder den i degen.

### FÖRDEG

Rör ihop ingredienserna till fördegen. Degen ska vara ganska lös. Täck med plastfolie. Låt stå i rumstemperatur eller lite varmare (t. ex. över ett element) 4–6 timmar. Den ska jäsa upp och bli pösigt och bubblig, så ta en bunke som rymmer minst en liter.

### DEG

Värm julumsten till 37°. Blanda ut jästen i musten. Tillsätt reduktionen av must och porter samt honung, sirap, rågmjöl och nästan allt av vetemjöllet. Den sista deciliteren vetemjöl arbetas in efter hand om degen verkar lös.

**Tillsätt nu fördegen.** Arbeta hela degen ca 10 minuter för hand eller 5 minuter på låg hastighet i hushållsassistent. Låt degen vila ca 15 minuter och blanda sedan in kryddor och salt blandas ner. Arbeta därefter degen ytterligare 5 minuter. Låt den jäsa övertäckt till dubbel storlek, ca 1 timme.

Häll upp degen på väl mjölat bakbord. Dela den i två delar. Platta ut delarna. Vik och rulla ihop till limpor. Lägg dem på en plåt med bakplåtspapper. Jäs limporna under en handduk ca 40 minuter. Sätt ugnen på 250 grader.

Sätt in limporna i nedre delen av ugnen och sänk temperaturen till 200 grader.

Grädda 30–40 minuter. När innertemperaturen är 98° är brödet klart. Låt svalna på galler.



# Firajul.nu

## Baka åtta av julens godsaker på åtta timmar

Dessa recept hör till bakschema firajul.nu

### 5. Knäck

ca 50 st

#### Du behöver

Vispgrädde	2 dl
Ljus sirap	2 dl
Strösocker	2 dl
Eventuellt skållad, hackad mandel	1 dl
Smör	2 msk

#### Gör så här

Blanda grädde, sirap och socker i en tjockbottnad kastrull.

Koka utan lock, rör om då och då tills smeten klarar kulprovet för knäck eller tills temperaturen är 124°, ca 20-35 min.

Tillsätt smör och eventuell mandel.

Fördela smeten i knäckformar. Låt stelna. Förvara svalt.

# Firajul.nu

## Baka åtta av julens godsaker på åtta timmar

Dessa recept hör till bakschema firajul.nu

### 6. Schackrutor av mördeg

Ca 50 st

#### Du behöver

200 gram smör eller margarin

1,25 dl strösocker

4,5 dl vetemjöl

2 tsk vaniljsocker

2 msk kakao

#### Gör så här

Blanda alla ingredienserna förutom vaniljsockret och kakao, till en fast deg.

Dela degen i två delar. Blanda i vaniljsocker i den ena halvan. Blanda i kakao i den andra halvan.

Låt degen vila en stund i kylskåp.

Dela varje boll i två lika stora delar. Rulla fyra lika långa längder av de fyra delarna och platta till dem så att de blir kvadratiska i sin form och ha raka kanter. Lägg nu en brun och en vit längd bredvid varandra, tätt. Lägg en vit längd på den bruna och en brun längd på den vita. Tryck försiktigt ihop de fyra längderna så att det inte finns några luftfickor mellan dem. Vira in den kvadratiska degen i plastfolie och låt vila i kylskåp i 2 timmar.

Ta fram degen, ta bort plastfolien och skär nu 3-4 mm tjocka skivor, med en vass kniv. Det viktiga är att kakorna som ligger på samma plåt blir lika tjocka.

Grädda mitt i ugnen i 175 grader, 8-10 minuter. Håll ett öga på dem, den vita degen ska knappt få någon färg.

# Firajul.nu

Baka åtta av julens godsaker på åtta timmar

Dessa recept hör till bakschema firajul.nu

## 7. Ischoklad

**50 st**

200 g blockchoklad (ljus eller mörk efter egen smak)

100 g kokosfett

Smält kokosfett och choklad i en kastrull, på medelvärme. Rör om då och då.

Häll upp i formar och låt stelna i kylskåp.

# Firajul.nu

## Baka åtta av julens godsaker på åtta timmar

Dessa recept hör till bakschema firajul.nu

### 8. Chokladtryffel med glögg

#### Du behöver

1 dl grädde

25 gram smör

5 msk socker

3 msk glögg, valfri sort

200 gram choklad, minst 50 % kakaohalt

#### Gör så här

Värm grädde, smör, socker och glögg i en kastrull.

Ta av den från plattan precis innan allt börjar koka.

Bryt i chokladen i mindre bitar, lägg ner i det smälta smöret och rör tills allt har smält.

Låt svalna helt. Forma sedan runda bollar, rulla dem i florsocker blandat med kanel, rent florsocker eller kakao.