

Mazarin

Blød og dejlig

De skal bruge: Rørerulle. Blender.

200 g margarine, 250 g sukker, 2 æg, 1 spsk. mandelessens, 6 spsk. kogende vand, 150 g mel, ½ tsk. bagepulver, 100 g mørk overtrækschokolade, ca. 1 spsk. varmt vand.

Rør margarine, sukker og æg godt sammen. Tilsæt det kogende vand og mandelessensen. Vend bagepulveret i melet og kom det i. Rør dejen godt med rørerullen ca. 3-4 minutter og hæld den i en smurt og melet springform. Bag mazarinen ca. ½ time ved ca. 180-200°. Knæk chokoladen i små stykker og blend det i blenderen sammen med 1 spsk. varmt vand. Smør chokoladen udover kagen og lad den stivne.

Verdens hurtigste rundstykker

Bag til fryseren

De skal bruge: Dejkrog.

Ca. 40 stk.

6 dl mælk, 100 g gær, 4 spsk. olie, 2 tsk. salt, 1 kg mel, æg til pensling, birkes til pynt.

Lun mælken og opløs gæren heri. Tilsæt olie, salt og mel og ælt dejen godt igennem med dejkrogen til den er glat og smidig. Form bollerne og stil dem på en smurt plade drysset med mel. Lad rundstykkerne hæve ca. 20 minutter. Pensl med sammenpisket æg og drys evt. med birkes. Bag dem ca. 12 minutter ved 200°. De har friskt morgenbrød hele ugen.

Flûtes som i Frankrig

Bag til fryseren

De skal bruge: Dejkrog.

8 stk.

10 dl vand, 100 g gær, 4 tsk. salt, 24-28 dl mel.

Bland det lunkne vand med gær og salt. Bland melet i lidt efter lidt og ælt dejen med dejkrogen til den er glat og smidig. Lad den hæve i 10 minutter. Tag den derpå op på bordet og ælt med hånden til den er smidig og blød. Del den i 8 stykker og rul dem ud til 8 flûtes, ca. 40 cm. lange. Læg dem på en smurt og melet plade og rids dem med en skarp kniv. Lad flûtene efterhæve 30 minutter og bag dem ved 275° ca. 12-15 minutter.

Gærkage med sukkat, rosiner og mandler

Dejlig til eftermiddagskaffen eller theen

De skal bruge: Rørerulle.

150 g margarine, 75 g sukker, 3 æg, 50 g gær, 2 dl mælk, 500 g hvedemel, 1 tsk. kardemomme, 100 g rosiner, 40 g sukkat. Æg til pensling, mandler og sukker til pynt.

Rør sukkeret og æggene sammen let og skummende og kom derefter den bløde margarine i. Imens luner De mælken og opløser gæren heri. Tilsætter det sammen med mel, rosiner, kardemomme og sukkat. Hæld dejen i en smurt springform, når den er blank og glat. Sæt den et lunt sted overdækket og lad den hæve til dobbelt størrelse. Inden De putter den i ovnen pensler De den med sammenpisket æg og drysser med mandler og sukker. Bag kagen i en 200° varm ovn ca. 45 minutter.

Fransk landsigtebrød

- friskt og dejligt i dagevis

De skal bruge: Dejkrog.

6 dl lunkent vand, 50 g gær, 2 spsk. olie, 1 spsk. salt, ca. 900 g sigtemel.

Opløs gæren i det lunkne vand og hæld det i røreskålen. Tilsæt olien, salt og sigtemelet lidt efter lidt, mens De ælter dejen godt igennem. Når den er smidig og glat stilles den til hævnings til dobbelt størrelse ca. 45 minutter et lunt sted. Slå herefter dejen ned og form den til et stort brød, som efterhæver på plade ca. 20 minutter. Rids brødet og drys med mel. Det skal bage ca. 50 minutter ved 200°.

Lynhurtigt franskbrød

- også til fryseren

De skal bruge: Dejkrog.

6 dl mælk, 100 g gær, 2 tsk. salt, 4 tsk. sukker, 20 dl. mel.

Lun mælken og opløs gæren heri. Hæld sukker, salt og mel i lidt efter lidt. Ælt godt med dejkrogen til dejen er blank og smidig. Smør to franskbrødsforme og drys dem med mel. Form brødene til franskbrød og læg dem i formene. Dæk med et klæde og lad brødene hæve til dobbelt størrelse. Rids med en skarp kniv og pensl med mælk eller sammenpisket æg. Bag formbrødene 45 minutter ved 225°.

↑
ca. 1400 - 1500 g