

”Här bakar vi alltid med riktigt smör!”

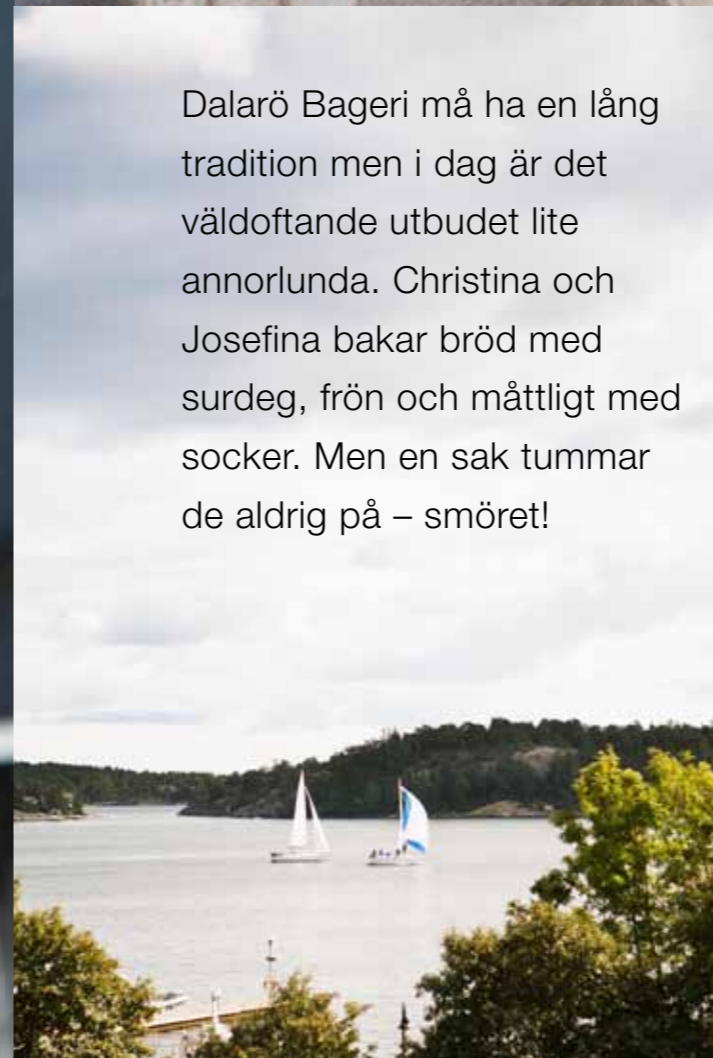
Av SOPHIA GENITZ
Foto ESTER SORRI



Smörsnittar
Recept på sid 51



Dalarö Bageri må ha en lång tradition men i dag är det väldoftande utbudet lite annorlunda. Christina och Josefina bakar bröd med surdeg, frön och måttligt med socker. Men en sak tummar de aldrig på – smöret!



Längs bygatan i den pittoreska skärgårdsorten Dalarö utanför Stockholm står vackra gamla trävillor med sirlig snickarglädje på rad. Här finns grönsakshandel, fiskaffär, mataffär, glasskiosk, mäklarfirma och två krogar. Nästan nere vid hamnen, nära det gamla tullhuset i tegel, möter den friska brisen från havet återigen den oemotståndliga doften av nybakat bröd. Vi säger återigen, för flera år efter att en brand år 2001 totalförstört det gamla bageriet var Dalaröborna, sommargästerna och båtfolket utan bageri. Gissa om lyckan var stor då Christina Holmgren i november 2004 slog upp portarna till nya Dalarö Bageri.

– Folk blev jätteglada då vi öppnade! Självklart var det en hel del önskemål från det gamla sortimentet men jag vill ha mycket surdeg och bröd med mindre socker i, förklarar Christina.

Från början drev hon bageriet på egen hand, det dröjde något år innan Christinas barndomsvän Josefina Törngren kom in i bilden. Under ett helt år var det Josefina och Christina själva som bakade alla bröd och bakverk och under den tiden hann de tänka ut hur de tillsammans skulle driva bageriet med tillhörande kafé och butik.

– Även om vi inte är helt lika som personer så har vi lika synsätt på hur företaget ska drivas och liknande smak vad gäller inredning och sortiment, berättar Christina. Vi växte båda upp här på Dalarö och har släkt och vänner här.

– Dalarö är speciellt. Man förstår inte alltid vad man har här att göra men så fort jag inte är här så längtar jag tillbaka, säger Josefina. En period då jag bodde i Stockholm kunde det gå en hel dag utan att jag pratade med en enda människa. Då började jag sakna Dalarö och att folk faktiskt bryr sig.

Dalarö Bageri har öppet varje dag under sommaren. Eftersom Dalarö med omgivning endast har 2 500 bofasta är det svårt att få kundunderlaget att räcka till under resten av året men Josefina och Christina har hittat på ett sätt att leva på verksamheten året runt. De har öppnat en butik centralt på Drottninggatan i Stockholm och där säljer de bröd som bakats under natten ute i bageriet på Dalarö.

– Tidigare stod bageriet tomt fyra dagar i veckan under vintern men nu utnyttjas det till fullo och vi har två anställda bagare. En av dem har dessutom flyttat ut hit och blivit skärgårdsbo, berättar Christina.

– Vardagslyx är vårt motto. Bra bröd till bra pris. Surdeg i stället för ljust bröd, mindre socker men mycket råg, korn och frön. Och i bakverken ska det vara smör – äkta smör! understryker Christina. »

”Vardagslyx
är vårt motto”



Valnötslevain



VALNÖTSLEVAIN

L
2 st

DAG 1

100 g ljus surdeg, se recept
1 dl ljummet vatten
150 g vetemjöl (ca 2½ dl)
50 g fint rågmjöl (ca 1 dl)

DAG 2

750 g vetemjöl (ca 12½ dl)
6 dl ljummet vatten
1½ msk salt
200 g valnötter

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda ingredienserna till den första degen och låt stå över natten i rumsvärme, i en stor bunke, övertäckt med plastfolie.
2. Nästa dag blandar du deg 2 men utsluter saltet och valnötterna. Blanda ihop med deg 1 och låt allt gå i degblandare, sakta i 10 min, sedan 10 min på medelhastighet. Stäng av någon minut emellan om maskinen känns varm. Blanda ner saltet och kör 5 min på hög hastighet.
3. Blanda ner valnötterna så de delas jämnt i degen. Lägg i en stor bunke med lock. Låt jäsa 3 tim.
4. Ta upp degen på bakkbord med rikligt med mjöl, fördela i 2 lika stora delar. Forma lätt med handen men knåda inte. Skär 3 skårer på ovasidan, lägg degarna på plåt och låt vila 1 tim.
5. Värm ugnen till 275°, ställ en plåt längst ner. Då du satt in brödet, släng in 2 isbitar på plåten så du får lite ånga. Grädda i 275° ca 10 min. Glänta på ugnsluckan, släpp ut lite värme, stäng och låt grädda klart i 200° ca 25 min.

TIPS

Förvara surdegen i kylan om den inte ska användas genast. ”Mata” den då och då med vatten och mjöl. Exakt hur du gör detta kan du läsa dig till på nätet eller i böcker om surdegsbakning. Har du en färdig surdeg – ta fram 100 g av den dagen innan du ska baka. Mata degen med 4 dl vatten och lika mycket vetemjöl så har du en nyvaken, bubblande surdeg efter en natt, plasttäckt i rumsvärme.

Bild på sid 48

SMÖRSNITTAR

L
ca 22 st

50 g jäst
5 dl kall mjölk (ev laktosfri)
100 g kylskåpskallt smör (ev laktosfritt)

1 ägg

950 g vetemjöl (knappt 16 dl)

1 msk salt

250 g smör eller mer att breda över degen (ev laktosfritt)

1–2 ägg till pensling

FRÖBLANDNING

linfrön

pumpaströn

solrosfrön

GÖR SÅ HÄR

1. Lös upp jästen i lite av mjölken. Tillsätt alla övriga ingredienser och blanda i degblandare ca 15 min eller tills degen gått ihop ordentligt.
2. Lägg upp degen på bakkbordet och kavla ut den ca ½ cm tjock, 3 dm bred och ca 1 m lång.
3. Lägg rikligt med smör i längdens nedre kant (½ av degen), vik upp den smörade delen så du har ½ deg kvar. Pensla den delen av degen med ägg och vik ner över smördelen.
4. Vänd hela degen och kavla till önskad storlek. Skär degen i ca 22 bitar. Pensla toppen med ägg och doppa sedan i fröblandningen. Jäs snittarna till dubbel storlek under bakduk. Grädda i 200°, 15 min.



Ljus
surdeg

L
Till Dalaröknubbe
och valnötslevain

DAG 1

2 dl vatten

150 g vetemjöl
(ca 2½ dl)

DAG 3

1 dl vatten

90 g vetemjöl
(ca 1½ dl)

DAG 4

1 dl vatten

90 g vetemjöl
(ca 1½ dl)

GÖR SÅ HÄR

1. Rör eller mixa ihop vatten och vetemjöl till en slät deg. Slå upp i väl rengjord bunke eller burk. Täck bunken med plastfilm. Låt stå i rumstemperatur i 2 dygn.
2. Efter 2 dygn, tillsätt vatten och vetemjöl. Mixa eller rör noga. Plasta in och låt stå 1 dygn.
3. Efter 1 dygn, tillsätt det sista av vattnet och vetemjölet. Mixa noga, plasta in och låt stå 1 dygn.



Dalaröknubbe

TIPS

Verket är där degen går ihop, där det alltså sedan spricker upp när man bakar. Bakar man med verket uppåt spricker brödet vackert, bakar man neråt så blir det jämnt, runt och fint. Vill du baka med verket uppåt så jäs degen med verket neråt eftersom den sedan välts upp från jäskorgen till plåten.

DALARÖKNUBBE



2 st

DAG 1

170 g rågsikt (ca 3 dl)
15 g hel anis (2 msk)
15 g hel fänkål (2 msk)
8 g kumminfrön (1 msk)
1 krm salt
3½ dl kokande vatten

DAG 2

35 g jäst
2 dl fingervarmt vatten
1 dl mörk sirap
100 g ljus surdeg,
se recept sid 51
2 krm salt
540 g vetemjöl (knappt 9 dl)

GÖR SÅ HÄR

1. Dag 1. Blanda rågsikt, kryddor och salt i en bunke och slå det kokande vattnet över. Skällningen ska vara lös men inte rinnig, tillsätt ev lite mer vatten om mjölet suger upp vätskan kraftigt. Rör om och låt stå övertäckt med lock eller plastfilm en natt eller tills blandningen svalnat helt.

2. Dag 2. Smula ner jäst i degblandaren, lös upp i vattnet och rör ner sirap, surdeg, salt och skällningen från dag 1.

1. Tillsätt mjölet pö om pö under omrörning.

3. Arbeta degen i degblandare sakta i ca 8 min, sedan på hög växel i 4 min. Vänd upp degen på mjölat bakbord, dela i två lika stora delar.

4. Rundriv med händerna tills du får spänd, rund form på de två degarna. Låt jäsa till dubbel storlek, gärna i mjölade, runda korgar, med ”verket” uppåt (verket är där degen går ihop, se tips här bredvid).

5. Vänd upp de jästa bröden på bakpappersklädd plåt, en hålad plåt eller en baksten. Grädda med ”verket neråt” om det jäst i korg, 185° ca 30 min.

MAZARINER

ca 20 st

MÖRDEG

240 g vetemjöl (ca 4 dl)

45 g socker (½ dl)

200 g smör (ev laktosfritt)

1 äggula

FYLLNING

335 g mandelmassa

3 ägg

170 g rumstempererat smör
(ev laktosfritt)

GLASYR

180 g florsocker (3 dl)

2 msk vatten

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda samman mördegen, gärna i matberedare med kniv. Rulla ut degen till två längder och dela vardera i 10–12 bitar. Klä mazarinformarna med mördeg.

2. Rör sakta ihop mandelmassan med ägg, gärna i degblandare. Klicka i smöret bit för bit så degen hela tiden går ihop.

3. Lägg mazarinfyllningen i spritspåse (eller fryspåse där du klipper ett litet hål i ena hörnet). Spritsa formarna så de fylls till ¾. Grädda i 200° ca 15 min tills mazarinerna får en gyllene färg. Vänd dem uppochnar och låt svalna.

4. När mazarinerna svalnat helt blandar du glasyren och brer ut med en palettkniv. Låt stelna.

HALLONGROTTOR

🕒

ca 26 st

300 g rumsvarmt smör
(ev laktosfritt)

130 g socker (1½ dl)

1½ tsk vaniljsocker

1½ tsk bakpulver

400 g vetemjöl (ca 7 dl)

god hallonsylt eller marmelad

Mazariner



Hallongrottor

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda smör, socker, vaniljsocker och bakpulver i en degblandare på låg hastighet eller med elvisp. Tillsätt vetemjöl till en tjock degen och blanda tills degen håller ihop.

2. Vänd upp på bakkbord, knåda lätt och rulla ut till en lång rulle, ca 3 cm i diameter. Skär ca 2½ cm tjocka bitar, lägg med snittytan neråt på en bakpappersklädd plåt. Gör ett tumavtryck i varje bit och fyll med hallonsylt eller marmelad.

3. Baka i ugn, 200° ca 11–15 min eller tills hallongrottorna får en fin, gyllene färg.

