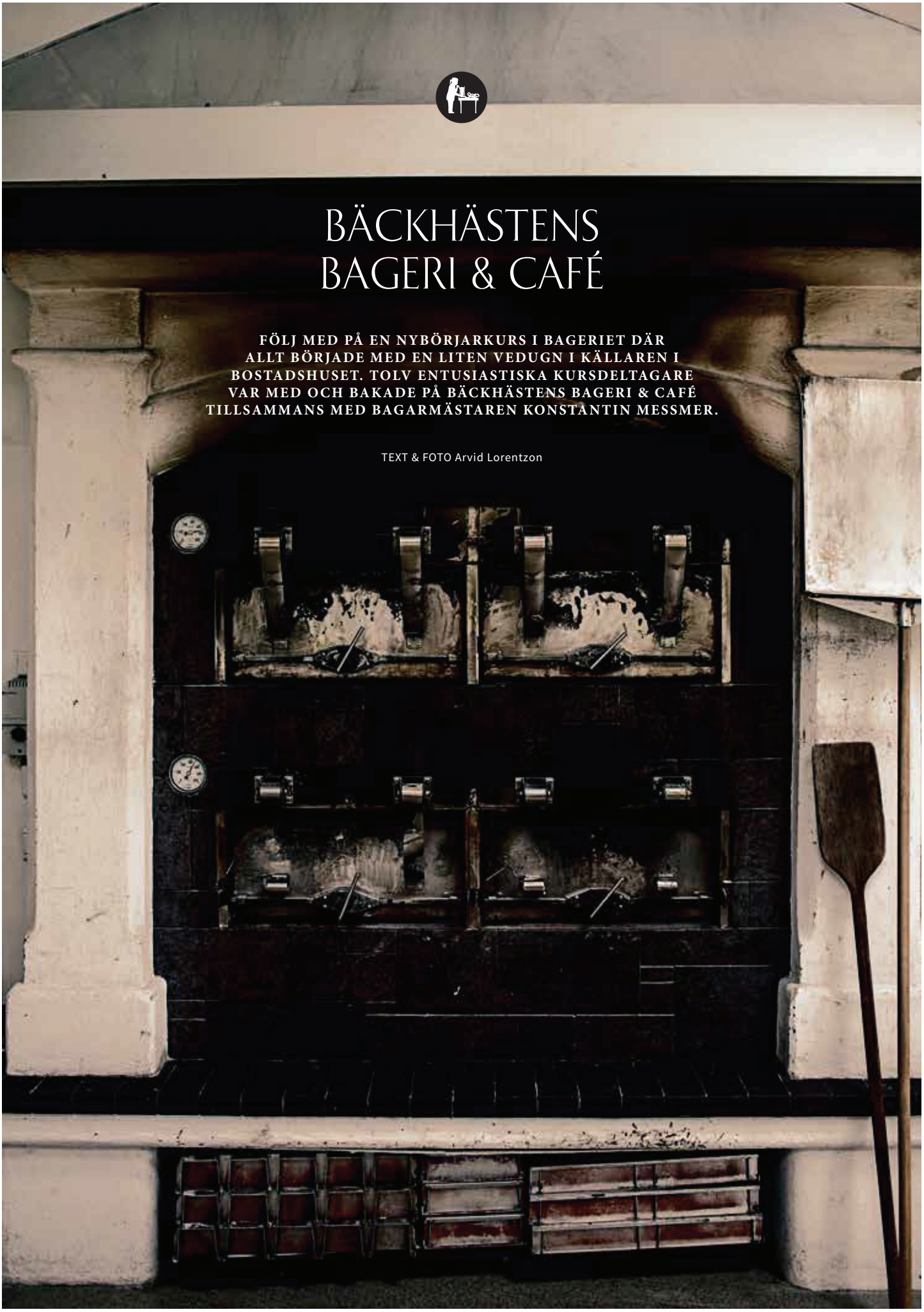


BÄCKHÄSTENS BAGERI & CAFÉ

FÖLJ MED PÅ EN NYBÖRJARKURS I BAGERIET DÄR ALLT BÖRJADE MED EN LITEN VEDUGN I KÄLLAREN I BOSTADSHUSET. TOLV ENTUSIASTISKA KURSDELTAGARE VAR MED OCH BAKADE PÅ BÄCKHÄSTENS BAGERI & CAFÉ TILLSAMMANS MED BAGARMÄSTAREN KONSTANTIN MESSMER.

TEXT & FOTO Arvid Lorentzon

Bageriet ligger i gränstrakterna mellan Halland och Småland på gården Bäck. Historien om Bäckhästens Bageri & Café började för 30 år sedan med en liten vedugn i källaren i ett bostadshus. Där satte Kerstin Brodin och Sören Bjärnborg igång att baka sådant bröd som de själva ville äta med fokus på smak och kvalitet. Till en början bakade de bara för eget behov men allteftersom bröden blev bättre började de även baka åt vänner och bekanta. Detta spred sig och många efterfrågade deras bröd och de kom igång med försäljning i större skala.

Kerstin och Sören insåg snart att de behövde ett större bageri och en större ugn så för sex år sedan byggde de ett bageri med en ny ståtlig vedugn som nu utgör navet i verksamheten. Ugnen är byggd av John Fisher och består av två våningar. Fyller man ugnen väl ryms cirka 40 enkilosbröd per våning. Man eldar i den nedre ugnen och när det brunnit ut gör man rent och bakar i båda ugnarna. Tack vare att det är så mycket sten och isolering håller ugnen värmen väldigt bra och den har inte gått ner under 100 grader sedan den tändes för första gången.
Familjen byggde även ett café som drivs av dottern Lova och sonen Vidar. Caféet ligger i ett stort växthus där mycket av grönsakerna som serveras odlas. Alla råvarorna i både bageriet och caféet är ekologiskt odlade och bageriet är KRAV-certifierat. På gården odlas kultursorter av spannmål.

Den som är intresserad av att gå en nybörjarkurs på Bäckhästens Bageri & Café kan anmäla sig redan nu till kursen Bakning för caféverksamhet där både söta bröd, kakor och surdegsbröd ingår, 22–23 april. Se mer information på sidan 46.

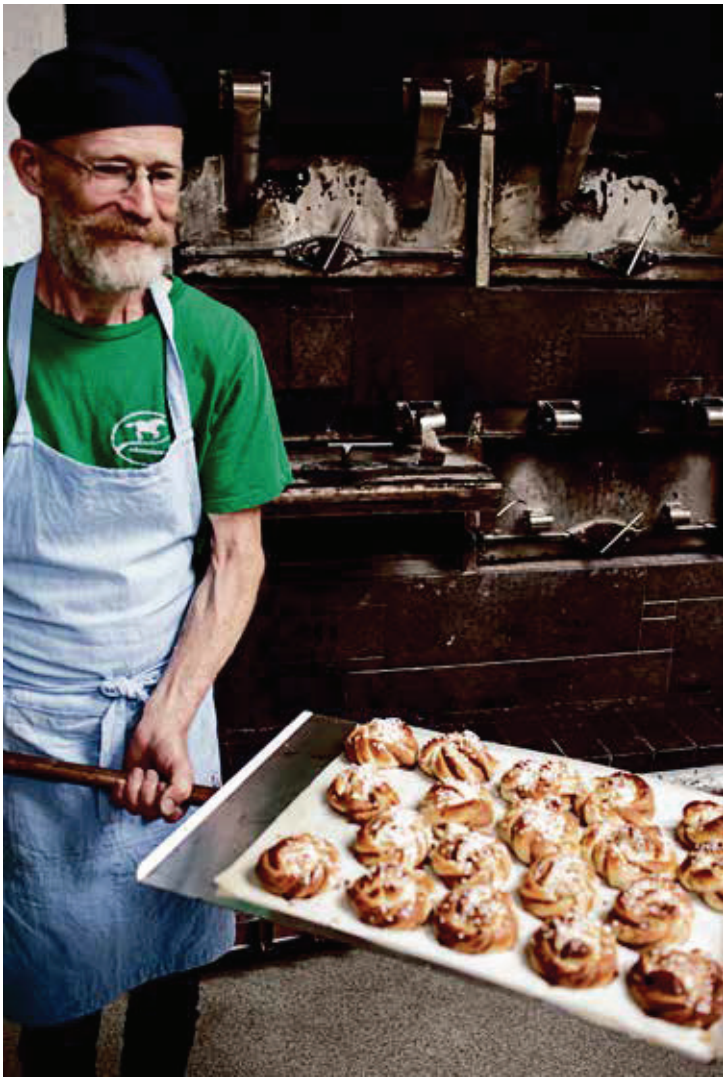
OLIKA FÖRDEGAR OCH JÄSTEMPERATURER

Under två intensiva kursdagar fick deltagarna baka och lära sig mer om vad som är viktigt att tänka på för att lyckas med brödet. Konstantin Messmer, som driver bageriet Björkaholms Bakarstuga i Värmland, undervisade grunderna i surdegbakning och bakning med jäst av både matbröd och söta bröd. Han berättade om vikten av att baka med långa jästider och att låta degen ta tid på sig att utveckla smaker och aromer. Då blir brödet både rikt på smak och håller sig färskt längre och det är precis så som Kerstin och Sören bakar i Bäckhästens bageri. Ju längre tid en deg får jäsa desto mer smakutveckling blir det i brödet. Det gäller både surdegsbröd och när man sätter fördeg med jäst.

Den första kursdagen sattes två fördegar på förmiddagen som sedan skulle bli kanelbullar och vetebröd i olika former. Vetebrödet som innehöll dinkel och ölandsvete blev grunden till frallor. Konstantin gick igenom olika knådningstekniker och visade hur man bäst rundriver till hamburgerbröd och formar korvbröd. På kvällen sattes också fördegar med råg- och vetesurdeg för jäsning över natten. Rågbröd, dinkelbröd och ett bröd med både råg och dinkel bakades av dagen efter och det gick verkligen att känna i både smak och arom att vedugnen satt sin prägel.

Mjölet som används på Bäckhästens bageri kommer för det mesta från Berte Qvarn i Slöinge. Till viss del används också eget odlat spannmål som ölandsvete och råg. Bäckhästens fruktbröd bakas med det egenodlade ölandsvetet för att få brödet lite grövre och mörkare.

Konstantin höll en genomgång av de olika mjölsorterna och vi fick bland annat prova nymalet ölandsvete från gården, grov- och finmalen råg och fullkornsdinkel för att känna skillnader i både smak och textur. //



Det gäller att smaka och känna. Man måste ha händerna i degen.