

Vad är egentligen vört
och blir man smäll av
pepparkakor?

TEXT Ida Lundström & Magnus Lanner
FOTO Stéphane Lombard



JULBRÖD I HANTVERKSBAGERIET

med **Manfred Enoksson**.

Eldrimners bageri, 18-19 november



VÖRTBRÖD, pomeransbröd och lussekatter jästa med vildjäst. Det var bara ett axplock av allt som bakades i Eldrimners bageri på kursen med Manfred Enoksson. Bagarna tog även chansen att prova några gamla hederliga pepparkaksrecept från olika decennier mellan 1930- och 1950-talet.

Mitt i mörkaste november samlades flera yrkesverksamma bagare för att lära sig mer om julens bröd på en fördjupningskurs på Eldrimner. Syftet med denna kurs var att ge deltagarna kunskaper om säsongstypiska bröd - allt från matbröd till småkaka och att baka saftiga, smakrika och vackra bröd med lokalt odlat mjöl utan tillsatser. Först ut var vörtbrödet.

Vörtbrödets koppling till julen, och tidigare också med andra storhelger, var att det förr i tiden bryggdes öl just till dessa helger och då passade man på att använda vörten som degspad.

Vört är det ojästa ölet, enkelt sagt. Öltillverkning börjar med att spannmål, oftast korn, blötläggs så att spannmålet börjar gro. Sedan torkas och rostas spannmålet till malt. Malten krossas eller mals och blandas med vatten som värms. Processen kallas för mäsning och vätskan kallas mäska. När mäskan sedan filtreras får man vätskan vört. De maltrester som blir kvar kallas drav. Vört kan användas som degvätska och även drav kan användas som ingrediens i bröd.

I dagens hantverksbagerier används oftast inte vört som degvätska utan det är betydligt vanligare att använda vörtsirap, vilket är nedkokad vört, eller maltpulver. I det recept som användes på kursen bakade vi med ekologisk vörtsirap av kornmalt.

VÖRTBRÖD MED SURDEG I TVÅ STEG

Surdeg steg 1
Rågmjöl 2 kg
Vatten 45 °C 2,5 l
Surdegsstart ca 50-200 g

Jäs 12-15 tim. Surdegen ska vara mild, väljäsande och fluffig till nästa morgon.

Skällning
Rågmjöl, fint 2 kg
Vatten, kokande 5-6 liter

Blanda under kraftig omrörning i din blandare!

Torkad pomerans 400 gram. Koka i minst 30 minuter i rikligt med vatten till skalen känns mjuka, men de får inte vara slabbiga. Skär bort det vita, finhacka skalet, lägg i en plastpåse.

Surdeg steg 2
Surdegen från steg 1,5 kg
Rågmjöl 2 kg
Vatten 45 °C 2 liter

Vispa allt i 2 minuter och låt jästa 1-2 timmar. När surdegen jäser upp igen, börja blanda degen. Surdegen ska vara mild, väljäsande och smaka fruktigt.

Degen
Vetemjöl eller dinkel ca 5 kg
Vörtsirap 750 gram
Honung 500 gram
Pomerans, det finhackade skalet.
Kanel malen 20-40 gram
Nejlika 5-10 gram
Blötlagda russin 1 kg
Ingefära 20 gram
Skällningen, allting
Havssalt 160 gram
Vatten, om degen är för styv.

Låt vila på en varm plats i 1 timme tills degen har jäst ordentligt. Slå upp och jäs i form eller korg. Grädda cirka 180 °C.

KRYDDIGA JULKAKOR

– kort om en lång historia

Pepparkakan blev en julkaka på 1800-talet. Innan dess var den en året runt-kaka. Ursprunget till pepparkakan kan vara kryddiga pastiller med rötter i romarriket och skriftliga källor visar att pepparkakor bakades i Sverige redan på 1300-talet. Då var även import av pepparkakor från Tyskland vanligt. På 1400-talet ansågs pepparkakan mildra dåligt humör och började säljas på apotek. Det ligger troligen bakom talesättet att man blir snäll av att äta pepparkakor.

Namnet pepparkaka ger en vink om att peppar används som ingrediens. Peppar var också en vanlig ingrediens i pepparkakan mellan 1400- och 1700-talet. Men pepparkakan tycks ha kallats pepparkaka redan långt innan peppar introducerades i receptet. Kanske för att alla exotiska kryddor kallades för peppar under medeltiden.

Dagens typiska kryddor i pepparkaka är nejlika, ingefära och kanel och ger med sin kryddighet en lite pepprig smak.

Vi delar med oss av ett recept på dessa snälla klassiska kakor där receptet till och med innehåller peppar, eller i alla fall kryddpeppar. I originalreceptet användes 1,3 kg vetemjöl.

Vid testbakning tyckte vi att den degen blev alldeles för styv och svårkavlad. Därför har vi minskat ned mjölmängden till 1,1 kg vetemjöl. //



