

Bakning - Bannocks och varianter

Med grundmixen kan man baka flera olika typer av bakverk, vissa behöver bara annan mängd vatten och gräddningsmetod, medans andra behöver lite extra ingredienser.

Samtliga recept går såklart att skala om till annat antal portioner. Jag vet inte ens hur många portioner grundrecepten är på.

Grundmix

14 dl mjöl	dubbel sats: 28 dl mjöl
2 msk torrmjöl	4 msk torrmjöl
1 msk salt	2 msk salt
3 msk bakpulver	6 msk bakpulver
4 msk socker	8 msk socker
3,5 dl matolja	7 dl matolja

Blanda de torra ingredienserna och blanda sen ner matfettet med mixer (eller möjligen elvisp) så blandningen blir jämnt grynig. (Originalrecepten använde "shortening", det är nån typ av fast matfett som är ganska vanligt i USA vad jag förstått. Men olja funkar lika bra.) Förvaras i en lufttät plastpåse (pressa ut luften). Så länge det hålls torrt klarar det sig i flera månader, kommer luft in så härskar kanske fettets efter några veckor.

Bannocks

5 dl mix
1,25 dl vatten

Knåda i påse, kläm ut klickar. Platta ut och stek i stekpanna.

Småkakor

5 dl mix
1,25 dl vatten

Knåda i påse, kläm ut klickar. Grädda i nån form av ugn.

Muffins

5 dl mix
2 dl mjölk (eller torrmjöl och vatten)
2 tsk vaniljsocker
1 dl socker

Blanda gärna i t.ex. blåbär från skogen. Gräddas i muffinsformar i ugn.

Pannkaka

15 dl mix *osäker på om jag skrivit av rätt, låter som tjock smet*
5 dl vatten
2 msk torrmjöl (extra alltså)
1 ägg (eller äggpulver från ett ägg och lite extra vatten)

Stek i stekpanna

Mjuk kaka

5 dl mix
1,25 dl vatten

2 ägg (eller äggpulver)

Toppa med smör och farinsocker eller nötter och torkad frukt. Bakas i nån form av ugn.

Ägg

Ägg kan man antingen använda färska, torka själv, eller använda färdigt äggpulver (på ICA Maxi hittade jag NoEgg som är ett äggersättningspulver). Färska ägg dröjer länge innan de blir dåliga i rumstemperatur, men de väger ju en del och går lätt sönder. På hajk kan det vara vettigare med de torra varianterna av ägg, men på avdelningsmöte funkar färska.

Torka ägg själv är inte så svårt.

Sätt ugnen på 50 grader och kolla hur du kan få en glipa på 1-2 cm i luckan

Knäck några ägg i en bunke. Väg innehållet (och notera vikten)

Vispa ihop äggen

Häll i en långpanna

Ställ in i ugnen och torka tills det är en hård kaka

Krossa kakan (mixer eller mortel) till pulver

Väg pulvret, jämför med vikten innan du torkade. Skillnaden är hur mycket vatten som behöver tillsättas.