



RECIPES

REZEPTE | RECETTES | RECETAS



ENGLISH 2-15

DEUTSCH 16-29

FRANÇAIS 30-43

ESPAÑOL 44-57



Pasta attachment
Nudelwalse
Presse-roulaux
Rodillo para pasta



Mincer
Fleischwolf
Hachoir
Picadora de carne



Sausage stuffing horn
Wurststopper
Embout à sucisses
Tubo para embutidos



Pasta discs
Nudelscheiben
Disque à pates
Discos para pasta



Citrus press
Zitruspresse
Presse agrumes
Exprimidor de citricos



Blender
Mixer
Mixeur
Batidora



Vegetable cutter
Gemüseschneider
Tranchoir à légumes
Tagilaverdure



Strainer
Passiersatz
Appareil à passer
Unidad de colado



Grater
Reibsatz
Rouleau à râper
Rallador



Roller
Rührwalze
Rouleau
Rodillo



Dough hook
Knethaken
Crouchet à pâte
Gancho de amasar



Grain mill
Getreideschneider
Moulin à farine
Molinillo de grano



Flake mill
Flocker
Moulin à céréales
Molinillo de cereales



Double beater
Planeten-Schlagwerk
Batteur double
Batidor doble



Cake beater
Schneebeesen zu Kuchen
Fouet à gâteau
Bata a la torta

BREAD

Ankarsrum Bread 5
Brioche 7
Challah 6
Danish Rye Bread 5
Dark Bread 5
Focaccia 7
Gotland Bread 5
Graham Rolls 6
Lemon Bread 6
Naan 7
Rye Crisp 5
Scones with Graham Flour 7
Sourdough Baguettes 4
Sourdough Starter 4
Västervik Sourdough Bread 4
White Loaf Bread 6

BREAKFAST

Butter 7
Citrus Juice 4
Müsli 4

COOKIES & BUNS

Chocolate Chip Cookies 10
Chocolate Mousse 10
Cinnamon Rolls 9
Danish Biscuits 9
Finnish Sticks 9
Ginger Snaps 10
Hearty Apple Muffins 8
Instant Ice Cream 11
Meringue 11
Muffins 8
Red Velvet Cupcakes 8
Saffron Rolls 10
Sponge Cake with Cardamom 8
Toffee Biscuits with Ginger 9
Whipped Cream 10
White Chocolate Truffle 10

FRUITS & VEGETABLES

Apple Cider 11
Apple Sauce 11
Fruit Puree 11
Fruit Smoothie 11
Healthy Green Smoothie 11
Koldskål 11
Strawberry-Banana Smoothie 11

FOOD

American Pancakes 12
Broccoli Pie with Cheese 13
Chicken Burgers 14
Country Sausage 14
Gazpacho 13
Mashed Potatoes 14
Meatballs 14
Pasta Dough 15
Paté 13
Pizza 15
Potato Pancakes 12
Rösti à la Ankarsrum 12
Spicy Fish Cakes 13
Swedish Pancakes 12
Vegetable Gratin with Feta Cheese 12

SAUCES

Chili-Lime Sauce 13
Coleslaw 14
Mayonnaise-Aioli 14
Pesto 15
Raw Lingonberry Jam 14
Tomato Ketchup 15
Tomato Paste 15
Tomato Sauce 15
Soya bean hummus 15



CITRUS JUICE

8-10 medium-sized oranges
1 grapefruit



Wash the fruit and cut in half. Press each half's cut surface against juice press.

MÜSLI

4 dl (2 cups) whole spelt wheat
1 dl (1/2 cup) whole rye
5 dl (2 cups) whole oats
3 dl (1.5 cups) chopped nuts or almonds
2 dl (1 cup) sunflower seeds
1 dl (1/2 cup) flax seeds
2 dl (1 cup) water
6 Tbsp canola oil
5 Tbsp honey



Roll the whole grain in the müsl mill. Chop the hazel nuts into smaller pieces in the mixer. Combine everything in a bowl. Mix the honey with the water and canola oil until it dissolves. Pour the honey mixture over the grain-nut mixture and mix everything around. Cover a baking sheet with parchment and pour out the mixture. Heat the oven to 200°C (400° F) and toast the müsl in the middle of the oven for 30 minutes. Stir every ten minutes for even toasting.

SOURDOUGH STARTER

Days 1-3

2 dl (1 cup) lukewarm water, 37°C (98° F)
200 g (1 cup) rye flour
100 g (1/2 cup) grated raw apple

Combine all of the ingredients in a 2 liter (1/2 gallon) glass container and let it stand at room temperature for three days. Stir the mixture once per day to accelerate fermentation.

Day 4

Add 2 dl (1 cup) warm water and 200 g (1 cup) rye flour and mix well. Let the mixture stand for one more day.

Day 5

Your sourdough is now ready and you can start baking with it. Keep the sourdough in the refrigerator and add 1 dl (1/2 cup) warm water and 100 g (1/2 cup) rye flour to the mixture once per week. Prior to baking, you should reconstitute the sourdough about 12 hours before use in order for the sourdough to be as active as possible for baking.

VÄSTERVIK SOURDOUGH BREAD

Day 1

2.5 dl (1 cup) water
375 g (1.5 cups) rye flour
25 g (1.5 Tbsp) raw sourdough

Combine the ingredients in the stainlesssteel bowl and cover with plastic wrap so that it is tightly covered. Let the mixture stand at room temperature for 12-24 hours.

Day 2

350 g (1.33 cups) rye flour
350 g (1.33 cups) wheat flour
5 dl (2 cups) water
25 g (1.5 Tbsp.) sea salt

Attach the dough hook to the bowl and add flour and water to the mixture from the day before. Start the machine on low speed and run for 2-3 minutes. Then add the salt, increase the speed to medium-high and run for ten minutes until the dough is very elastic. Cover the bowl with the lid and allow to rise for 2-3 hours. Test by pressing lightly with one finger on the dough. If it regains its shape relatively quickly, it is finished rising. Divide the dough into two pieces and place in two floured leavening pans and allow to rise for one more hour. Set the oven to 250°C (475° F) and place the bread in the center. Reduce the temperature to 200°C (400° F) and bake for 40 minutes.



SOURDOUGH BAGUETTES

5 dl (2 cups) warm water
9 g (2 tsp) yeast
200 g (1 cup) white sourdough
800 g (4 cups) high-protein wheat flour
15 g (1 Tbsp) sea salt

Dissolve the yeast in the water, add the sourdough and wheat flour. Attach the dough hook and knead on the lowest speed for 13 minutes. Add the salt and knead on a slightly higher setting for an additional 7 minutes. Grease the sides of the bowl with a little vegetable oil and put on the lid. Let the dough rise at room temperature for 60 minutes and then place the bowl in the refrigerator overnight. Heat the oven to 250°C (475° F). Carefully place the dough on a flat surface and with extreme care divide into 4-5 pieces, depending on how long you want the baguettes to be. Shape into oblong baguettes and cut them with a sharp knife. Place the baguettes in the oven and reduce the temperature to 200°C (400° F) after baking for 5 minutes. The baguettes should bake for a total of 30 minutes, until they are a nice golden brown color. Remove the baguettes and let them cool on a grid.



DANISH RYE BREAD

Day 1

450 g (2 cups) water
400 g (1.75 cups) coarsely-ground rye flour
115 g (1/2 cup) raw sourdough
120 g (1/2 cup) toasted sunflower seeds (toast them in a dry pan on the stove)
30 g (2 Tbsp) flax seeds
1 tsp salt

Combine all of the ingredients in the stainless steel bowl. Cover with plastic wrap so that it is tightly covered. Let the dough stand at room temperature for at least 12 hours.

Day 2

The dough from Day 1
200 g (3/4 cup) water
10 g (2 tsp) yeast
225 g (1 cup) coarsely-ground rye flour
150 g (2/3 cup) wheat flour
115 g (1/2 cup) raw sourdough

Add of the ingredients to the dough from day 1. Knead on the lowest speed with the help of the dough hook for 20 minutes. Cover the bowl with the lid and allow to rise for 2 hours. Grease a bread pan with a neutral oil and scrape the dough down into the pan. Cover thoroughly and let the dough rise up to the edge of the pan. Bake in a 210°C (420° F) oven for approximately 45 minutes. The bread is ready when the temperature in the middle is 98°C (208° F).



GOTLAND BREAD

Day 1

1 liter (1 quart) water
15 dl (6 cups) sifted rye flour
1/2 Tbsp salt
1.5 Tbsp vinegar essence
1 Tbsp fennel seed

Bring the water to a boil and let it cool somewhat. Add the flour, salt, vinegar essence and fennel seed to the bowl and pour in all of the water. Run the Assistant on the lowest speed with the dough hook for 15 minutes. Cover the bowl with plastic wrap so that it is tightly sealed and let it stand overnight.

Day 2

35 g (1 oz.) yeast
3 dl (1.25 cups) warm water, 37°C (98° F)
0.75 dl (1/3 cup) molasses
1 tsp sugar
13 dl (5.5 cups) wheat flour

Attach the dough hook. Combine the water, molasses and yeast. Pour this over the dough in the bowl. Set the machine to the lowest speed and add the flour. Run the machine for 5 minutes until the dough is well-kneaded. Place on the lid and let the dough rise for 1-3 hours. Remove the dough and knead it on a pastry board. The dough should be sticky, use flour on your hands instead of on the board. If you use too much flour, the bread will be dry. Divide the dough into two pieces and shape into round loaves. Sprinkle with flour. Let rise on a baking sheet under a towel for 45 minutes. Bake the bread in a 200°C (400° F) oven for approximately 60 minutes. Allow to cool on a grid.



The fennel seed should be crushed in a mortar or ground in a spice mill for best results.



DARK BREAD

500 g (2.5 cups) rye flour
500 g (2.5 cups) wheat flour
25 g (1.5 Tbsp) sourdough
1 Tbsp salt
7.5 dl (3 cups) water
1 Tbsp cumin, anise or bread spices according to taste
50 g (1/4 cup) sunflower seeds
50 g (1/4 cup) falc seeds

Attach the dough hook and combine the rye flour with the sourdough and water in the bowl. Let the dough rise in the bowl with the lid on for 12 hours. Afterwards, mix in the wheat flour, spices, seeds and salt. Dive the dough into two greased baking tins. Bake at 200°C (400° F) in the middle of the oven for two hours. Place an ovenproof bowl with 2 dl (1 cup) water at the bottom of the oven when putting in the bread. Let the bread cool on a grid and sit until the following day.

RYE CRISP

50 g (1/4 cup) yeast
5 dl (2 cups) warm water
1/2 tsp salt
3.5 dl (1.5 cups) wheat flour
9 dl (4 cups) coarsely-ground rye flour
Mixed seeds

Let the yeast dissolve in 37°C (98° F) water in the bowl. Attach the dough roller and add the salt, wheat flour and coarse rye flour. Work the dough well. Let it rise for one hour. Set the oven to 225°C (450° F). Remove and knead the dough, divide into 3 pieces. Roll out one piece at a time on a floured surface into 2 mm (1/8 inch) thick cakes. Brush with water and sprinkle on the seeds. Carefully press down on the cakes so that the seeds stick. Bake for approximately 15 minutes either as one piece, or divide into multiple pieces.



ANKARSRUM BREAD

1 l (4 cups) cold water
25 g (1.5 Tbsp) yeast
7.5 dl (3 cups) special wheat flour
7.5 dl (3 cups) spelt wheat flour
4 dl (2 cups) coarsely-ground rye flour
4 dl (2 cups) oats
1 dl (1/2 cup) canola oil
0.5 dl (1/2 cup) molasses
1 Tbsp salt

Dissolve the yeast in a small amount of water in the bowl. Add the other ingredients and run the machine for 10-12 minutes. Let the dough rise for approximately 12 hours in the refrigerator. Remove the dough and divide it into 3 pieces. Shape into loaves and let rise on a parchment-covered baking sheet for approximately 45 minutes. Make an incision in the loaves with a sharp knife and bake at 200°C (400° F) for approximately 35 minutes. Allow to cool under a towel.



WHITE LOAF BREAD

50 g (1/4 cup) butter
6 dl (2.5 cups) milk or water
50 g (1/4 cup yeast
1 tsp salt
900 g (4 cups) wheat flour



Melt the butter and add the liquid. Warm the mixture to 37°C (98° F). Crumble the yeast into the bowl and pour over the liquid ingredients. Attach the dough roller and start the machine on the lowest speed. Add the flour and then the salt. Increase the speed to medium and knead the dough for eight minutes. Set the arm 2-3 cm (0.5-1.25 inches) from the edge of the bowl so that the dough can pass smoothly. Cover the bowl with the lid and let rise for 30 minutes. Place the dough on a lightly floured surface. Divide the dough into 2-3 pieces and shape into loaves. Let the bread rise in greased pans or on a baking sheet under a towel until they double in size (approximately 30 minutes). Bake the bread at 225°C (450° F) for 35-40 minutes. Let the loaves cool on a grid under a towel.

GRAHAM ROLLS

50 g (1/4 cup) yeast
75 g (1/3 cup) butter
5 dl (2 cups) milk
1 tsp salt
2 Tbsp sugar
1 dl (1/2 cup) molasses
300 g (1.25 cups) graham flour
500 g (2.25 cups) special wheat flour



Melt the butter, pour in the milk and warm to 37°C (98° F). Attach the dough roller and dough knife to the machine. Crumble the yeast into the bowl and run on medium speed until the yeast has dissolved in the dough liquid. Stir in the salt, sugar and molasses. Mix in the graham flour and increase the speed. Work in the graham flour and add the wheat flour successively. Knead the dough smooth for approximately 8 minutes. Put the lid on the bowl and let the dough rise for one hour. Place the dough on a floured surface and divide the dough into 20 pieces. Roll balls and let them rise under a towel for an additional 30 minutes. Brush the balls with beaten egg, decorate with poppy seeds, sesame seeds or the like and bake at 225°C (450° F) for 10-12 minutes.

LEMON BREAD

Day 1
100 g (1/2 cup) sifted rye flour
150 g (2/3 cup) durum wheat
10 g (2 tsp) yeast
2 1/2 dl (1 cup) water



Place the flour in the bowl. Dissolve the yeast in water and pour this over the flour. Knead the dough on the lowest speed for 10 minutes. Let it rise in the refrigerator overnight, or at room temperature for approximately 3 hours.

Day 2

2 yellow lemons
650 g (3 cups) wheat flour
15 g (1 Tbsp) yeast
2 1/2 dl (1 cup) water
1/2 dl (1/4 cup) olive oil
20 g (1.33 Tbsp) sea salt

Wash and dry the lemons. Grate away the yellow rind on a grater. Tillsätt mjölet och citronskalet till fördegen. Dissolve the yeast in the water and pour this over the dough. Knead on the lowest speed for 3 minutes. Then add the oil and knead for 10 minutes. Add the salt and knead on a slightly higher setting for an additional 7 minutes. Let the dough rise for 90 minutes. Divide the dough into two or four pieces, depending on how large you want the bread to be, and let rise until they double in size (approximately 60 minutes). Set the oven to 250°C (475° F). With a spray bottle, spray liberally with water just before placing the bread in the oven. Reduce the temperature to 200°C (400° F) after 5 minutes. Bake the bread for a total of 45 minutes. Remove the loaves and place on a grid. Spray with water to obtain a nice crackling. Allow to cool on a grid.

CHALLAH

25 g (1.5 Tbsp) yeast
5 dl (2 cups) milk
0.5 tsp salt
0.5 dl (1/4 cup) sugar
12-14 dl (5-6 cups) wheat flour
2 Tbsp butter
1 egg
For brushing:
1 egg
poppy seeds or sesame seeds



Warm the milk to 37°C (98° F). Crumble the yeast in the bowl and dissolve in a little of the milk. Attach the dough roller and run on the lowest speed. Add the rest of the milk, sugar, wheat flour, butter, egg and salt. Knead the dough for 5 minutes. Let the dough rise under the lid for approximately 30 minutes until it doubles in size. Divide the dough into two pieces and then divide each of those into four pieces. Roll the pieces into long, narrow rolls. Make a braid with four of the rolls and carefully press the rolls together at the ends of the braid. Let the braids rise under a towel on a greased sheet for 30 minutes. Brush with a beaten egg and sprinkle with the seeds. Heat the oven to 200°C (400° F) and bake in the back of the oven for 30 minutes until it becomes a nice golden brown color.

BRIOCHE

190 g (3/4 cup) flour
3 eggs
40 g (1 tsp) active yeast
1 tsp salt
15 g (1 Tbsp) sugar
1 egg for brushing
2 Tbsp cold milk
125 g (1/2 cup) soft unsalted butter, cut into small cubes



Add the flour, egg, yeast, salt, sugar and milk to the bowl and start the machine on the lowest speed. Using the dough roller, run the machine for 3 minutes, increase the medium-high speed and let the machine run for an additional 3 minutes. Reduce the speed to the lowest setting and add the butter piece by piece. Let each piece get worked in before adding the next. When the dough is ready it will be elastic but sticky. Cover the bowl with the lid and let it stand in the refrigerator for 1 hour. Pour the dough onto a floured surface and carefully press all of the air out of the dough. Press the dough out into a 2.5 cm (1 inch) thick rectangle. Fold a third of the dough towards the middle, then fold over the other third. Turn the dough 90 degrees and make the same folds again. Put the dough back in the bowl and let it stand in the refrigerator for one hour. Heat the oven to 225°C (435° F). Place the dough on a lightly floured surface and carefully press out any air again. Press the dough out into a rectangular cake and fold it lengthwise towards the middle again from both sides. The dough should be as wide as the baking pan is long. Roll the bread and place it with the seam down in the baking pan. Brush the dough with the beaten egg. Place the bread in the oven and lower the temperature to 175°C (350° F). Bake the brioche for 40 minutes until it is golden brown. The bread should sound hollow when you tap on it underneath. Allow to cool on a grid.

NAAN

2 eggs
60 ml (1/4 cup) natural yogurt
175 ml (3/4 cup) milk
60 ml (1/4 cup) olive oil
1 liter (4 cups) wheat flour
1 Tbsp raw granulated sugar
1.5 Tbsp baking powder
1 tsp salt



Use the bowl together with the roller and the dough knife. Combine all of the dry ingredients in the bowl and start the machine on the lowest speed. Add the eggs, yogurt, milk and olive oil. Attach the arm so that there is 2-3 cm (1.5-2 inches) between the roller and the edge of the bowl to allow the dough to pass by smoothly. Work the dough on the lowest speed for 10 minutes until it is rather elastic. Pour the dough onto a lightly floured surface and divide into eight pieces. Roll these into balls and let these stand under a moist towel for 60 minutes. Press the balls out into thin cakes (approximately 3 mm (1/8 inch) thick) and place on a baking sheet. Heat the oven to 250°C (475° F) and bake the bread in the center for 3-4 minutes until the cakes have a light coloring and air bubbles. Serve warm as a side dish, preferably together with hummus or something similar.

BUTTER

1 liter (4 cups) cream



Attach the roller and pour the cream into the bowl. The cream can be room temperature, but should be not exceed 40°C (100° F), since it starts to melt at that point. Beat the cream at barely medium speed until you start to see fat globules, about 1 mm (1/25 of an inch) in size. Pour in 1.5-2 dl (3/4 – 1 cup) ice water (2-4°C) (34-37° F) in order to wash out the buttermilk. Continue running the machine until you see the butter globules separate from the buttermilk. Strain the buttermilk from the butter globules (the buttermilk can be used as a dough liquid or consumed like sour cream). Put the butter back for washing in the bowl. Fill the bowl with cold water while running the machine on low speed for about five minutes (still with the roller). The butter globules will move about freely. Drain the rinse water and repeat one more time. The life of the product is negatively affected if buttermilk remains in the butter. Salt the butter (10-25 g per kilo (1.5 - 3 tsp per pound) finished butter). Then knead the butter once again in the bowl. The butter may need to be cooled if the room is too warm. The butter is kneaded to remove excess water and obtain a good consistency. It is then packed in an air-tight jar and stored in the refrigerator or freezer.

Season the butter with herbs, garlic, chili, parsley, red onion, curry or saffron.

FOCACCIA

2 Tbsp olive oil
9 dl (4 cups) special wheat flour
2 tsp salt
25 gram (1.5 Tbsp) yeast
4 dl (1.5 cups) lukewarm water (37°C) (98° F)



Attach the dough roller and dough knife to your machine. Add oil, flour, salt and yeast to the bowl. Start the machine on the lowest speed and add the lukewarm water, a little at a time. Increase the speed to medium and work the dough until it is smooth and elastic, approximately 5 minutes. Cover the bowl with the lid and let rise for 40 minutes. Brush a long pan or large baking tin with olive oil. Pour the risen dough directly onto the sheet/tin and flatten it out with floured hands. Brush with cold water and sprinkle with coarse salt. Top with additional flavorings such as sun-dried tomatoes, garlic, olives, etc. if desired. Bake in the middle of the oven at 225°C (450° F) for approximately 25 minutes.

SCONES WITH GRAHAM FLOUR

5 dl (2 cups) graham flour
3.5 dl (1.5 cups) wheat flour
1/2 tsp salt
1 tsp granulated sugar
5 tsp baking powder
75 g (1/3 cup) butter
4 dl (2 cups) milk or sour milk



Combine all of the ingredients in the double whisk bowl with the shortcrust whisk attached. Pour the dough out onto a floured surface, work it lightly and then divide it into 16 pieces. Shape into round balls. Bake at 225°C (450° F) for approximately 12 minutes.

HEARTY APPLE MUFFINS

25 g (1.5 Tbsp) active yeast
3 dl (1.25 cups) water, 37°C (98° F)
0.5 dl (1/4 cup) vegetable oil
1.5 dl (2/3 cup) rye flakes
0.5 dl (1/4 cup) sunflower seed kernels
0.5 dl (1/4 cup) flax seeds
1 tsp salt
1 diced apple
0.5 dl (1/4 cup) light syrup
330 g (1.5 cups) wheat flour



Use the dough roller and knife. Crumble the yeast into the stainless-steel bowl and pour in the water. Add the oil, rye flakes, sunflower seed kernels and flax seeds and run the machine until the ingredients are mixed. Then let rise for 10 minutes. Add the salt, apple, syrup, wheat flour and work the dough on low speed for 5 minutes. The dough should be sticky. Put on the lid and let the dough rise for 30 minutes. Drop the dough into 12 muffin pan cups. Fill them only halfway. Cover the cups with a towel and let rise for an additional 30 minutes. Meanwhile, set the oven to 225°C (450° F). Brush with water and bake in the middle of the oven for 15 minutes. Afterwards, let the muffins cool on a baking grid. Serve the muffins warm with cheese or jam, preferably with a cup of tea.

RED VELVET CUPCAKES

2.75 dl (1.25 cups) wheat flour
2 Tbsp cocoa powder
1/2 tsp salt
1.75 dl (3/4 cup) sugar
1.75 dl (3/4 cup) sunflower oil
1 egg
1.5 Tbsp red food coloring
1/2 tsp vanilla sugar
1.25 dl (1/2 cup) sour milk
1 tsp vinegar essence (12%)
3/4 tsp baking soda



FROSTING

100 g (1/2 cup) ricotta cheese, room temperature
5 dl (2 cups) powdered sugar
25 g (1.5 Tbsp) butter, room temperature
1 Tbsp milk
1 tsp vanilla sugar
1/2 tsp fresh-squeezed lemon juice

Beat together the sugar and oil with the double whisk. Then add the egg, food coloring and vanilla sugar. Combine the dry ingredients and mix them in alternately with the sour milk. Combine the vinegar essence and baking soda in a cup. Let it foam a little and then stir it into the batter. Pour the batter into muffin pans to 3/4 full and bake at 175°C (350° F) for about 12 minutes for normal-sized muffins. Let them cool completely. Beat together the ricotta cheese, powdered sugar and butter with the double whisk. Then mix in the milk, vanilla sugar and lemon juice. You may add more powdered sugar to obtain the proper consistency. Pipe out or spread the frosting on the cooled cupcakes.

MUFFINS

Basic recipe
100 g (1/2 cup) butter
2 dl (3/4 cup) milk
2 eggs
1.5 dl (2/3 cup) granulated sugar
1 tsp vanilla sugar
4 dl (1.5 cups) wheat flour
2 tsp baking powder
Pinch of salt



Melt the butter and add the milk. Beat the egg, sugar and vanilla sugar until fluffy using the double whisk. Start on the lowest speed and then increase to the highest over 2-3 minutes. Reduce the speed to the lowest and add the liquid. Combine the flour, salt and baking powder and stir into the mixture. Only stir until the flour is blended into the mixture. Add any desired flavoring. Fill muffin cups 2/3 full with batter and bake in the middle of a 175°C (350° F) oven for 12-15 minutes. Test with a toothpick to see if they are done. They should not be gooey.

Flavor with any of the following:
200 g (1 cup) fresh berries
200 g (1 cup) chopped dark chocolate
2 apples cut into wedges, browned in 2 tsp butter, 2 tsp granulated sugar and 1 tsp cinnamon.

SPONGE CAKE WITH CARDAMOM

3 eggs
2.5 dl (1 cup) granulated sugar
50 g (1/4 cup) butter at room temperature
1 tsp vanilla sugar
1 dl (1/2 cup) milk
3.5 dl (1.5 cups) wheat flour
2 tsp baking powder
1 pinch of salt
1 Tbsp cardamom pods



Grease and flour a sponge cake pan. Beat the egg, granulated sugar and vanilla sugar thoroughly until very fluffy. Start on the lowest speed and then increase to the highest speed over several minutes. Reduce the speed, pour in the milk and dice the softened butter. Beat until well blended. Combine the wheat flour, baking powder, salt and freshly crushed/ground cardamom and carefully fold into the batter. Use the lowest speed on the machine and only stir until everything is blended. Pour the batter into the greased and floured pan. Bake the cake in the middle of the oven at 175°C (350° F) for 25-30 minutes. Test that the cake is not gooey with a toothpick. Let the cake cool somewhat and then turn it upside down on a plate.



The cardamom pods should be crushed in a mortar or ground in a spice mill for best results.

CINNAMON ROLLS

25 g (1.5 Tbsp) active yeast to sweeten the dough
50 g (1/4 cup) butter
3 dl (1.25 cups) milk
0.5 dl (1/4 cup) sugar
Pinch of salt
8 dl (3.75 cups) wheat flour



FILLING:

50 g (1/4 cup) butter
1 Tbsp cinnamon
0.5 dl (1/4 cup) sugar
For brushing:
1 egg
pearl sugar

Crumble the yeast into the bowl. Melt the butter in a pan. Add the milk and warm to 37°C (98° F). Pour a little of the dough liquid over the yeast and stir until dissolved. Add the remaining dough liquid, sugar, salt and almost all of the wheat flour, saving a little for shaping. Work the dough smooth with the help of the dough roller on medium speed until the dough no longer sticks to the sides of the bowl. Let the dough sit in the bowl and rise for about 30 minutes under the lid. Take the dough out onto a floured surface and divide into two parts. Roll out one piece at a time into a thin, rectangular sheet. Spread on butter, sprinkle with cinnamon and sugar and roll up lengthwise. Cut the roll into 2 cm (3/4 inch) wide pieces. Place the pieces with the cut side up on a baking sheet covered with parchment or in paper baking cups. Set the oven to 250°C (475° F). Let the rolls rise under a towel for about 20 minutes. Brush the rolls with a beaten egg and sprinkle with a little pearl sugar. Bake the rolls in the middle of the oven for approximately 8 minutes until they are a golden brown color. Let them cool on a grid under a towel.

Use the dough hook when making a double or triple batch.

DANISH BISCUITS

100 g (1/2 cup) room temperature butter
100 g (1/2 cup) sugar
250 g (1 cup) flour
2 tsp baking powder
1 Tbsp molasses
1/2 vanilla pod or 1 tsp freshly ground cardamom
0.5 dl (1/4 cup) milk
1 egg



Scrape out the vanilla pod and mix the kernels together with a little of the sugar. Cut the butter into pieces and mix together with the sugar, vanilla seed, flour, baking powder and egg, using the pastry whisk. Lastly, pour in the milk. Remove the dough and divide it into two pieces. Roll into 2 even strips, 2-3 cm (1 inch) thick. Cut 1 cm (1/4 inch) wide pieces which are rolled out, placed on a sheet and flatten out. Bake at 175°C (350° F) for 8-10 minutes until golden yellow. Lower the oven to 100°C (215° F). Let them cool down somewhat and cut them with a serrated blade. Put them back on the sheet and let them dry in the oven for 45 minutes.

TOFFEE BISCUITS WITH GINGER

100 g (1/2 cup) butter, room temperature
1 dl (1/2 cup) granulated sugar
1 Tbsp vanilla sugar
1 Tbsp molasses
2 dl (1 cup) wheat flour
1 tsp baking powder
2 tsp freshly sliced ginger



Stir the butter and sugar until spongy with the shortcrust whisk. Add the other ingredients. Work them together quickly into a dough. Place the dough on a floured surface, divide into 3 pieces. Roll them into strips, about 40 cm long. Place on a parchment-covered baking sheet. Flatten them slightly. Bake at 175°C (350° F) in the middle of the oven until they are light brown, approximately 10-12 minutes. Cut the warm biscuits into 3 cm (1.25 inch) wide sections.

FINNISH STICKS

4 bitter almonds
200 g (1 cup) butter, room temperature
4.5 dl (2 cups) wheat flour
1/2 dl (1/4 cup) granulated sugar
1 beaten egg
1/2 dl (1/4 cup) chopped sweet almonds
2 Tbsp pearl sugar



Grate the bitter almonds in the grating attachment. Divide the butter into small pieces and place in the double whisk bowl. Work the butter together with the flour, sugar and the grated bitter almonds with the shortcrust whisks. Let this sit in the refrigerator for at least 30 minutes. Divide the dough into 4 pieces. Roll them into finger-thick strips, about 60 cm long. Place the strips alongside one another. Brush them with the beaten egg. Sprinkle with almonds and pearl sugar. Cut the strips into 5 cm (2 inch) long pieces. Place on a parchment-covered baking sheet and bake at 200°C (400° F) in the middle of the oven for 9-10 minutes.

GINGER SNAPS

150 g (3/4 cup) soft butter
2.5 dl (1 cup) granulated sugar
0.5 dl (1/4 cup) light syrup
1 dl (1/2 cup) water
1 Tbsp ground ginger
1 Tbsp ground cinnamon
1/2 Tbsp ground cloves
1 tsp baking soda
7.5 dl (3.5 cups) wheat flour

Attach the bowl with the dough roller and dough knife on the machine. Stir the sugar, syrup and butter smoothly. Add the spices, baking soda and water. Add the flour successively until the dough is a nice, even consistency. Let the dough sit in the refrigerator overnight. On day 2, remove the dough and press until thin on a floured surface. Stamp out shapes using cookie cutters or a sharp knife. Place the ginger snaps on baking sheets covered with parchment. Bake the cookies at 225°C (450° F) until golden brown (approximately 5 minutes). Allow to cool on a grid.



Grind the spices yourself in the spice mill.

WHIPPED CREAM

Attach the double whisk. Pour the cream into the bowl. Start on low speed and successively increase to medium. When it has a solid consistency it is ready. Beat for a shorter amount of time for lightly-whipped cream. If it is beaten for too long it becomes butter.



CHOCOLATE CHIP COOKIES

200 g (1 cup) fine quality dark chocolate
1/2 vanilla bean
1.5 Tbsp strong coffee, preferably espresso
2.5 dl (1 cup) wheat flour
0.5 dl (1/4 cup) cocoa powder
1 tsp baking powder
Pinch of salt
50 g (1/4 cup) melted butter
1.25 dl (1/2 cup) sugar
1.25 dl (1/2 cup) brown sugar
2 eggs

Melt the chocolate in a double boiler and scrape the seeds from the vanilla bean into the melted chocolate. Combine the wheat flour, cocoa powder, baking powder and salt in a bowl. Beat the melted butter together with the sugar and brown sugar using the double whisk. Start on the lowest speed and then increase to medium-high over one minute. Reduce the speed and crack in the eggs, one at a time. Pour in the melted chocolate, coffee and finally the flour mixture. Spoon the dough out onto two sheets covered in parchment. 12 on each sheet. Bake in the middle of a 175°C (350° F) oven for 10-12 minutes and then let the cookies cool on a grid.



SAFFRON ROLLS

50 g (1/4 cup) yeast
150 g (3/4 cup) butter
5 dl (2 cups) milk
1 container Ricotta cheese
1 g (1/4 tsp) saffron
1.5 dl (2/3 cup) sugar
1/2 tsp salt
17 dl (7.5 cups) wheat flour
Raisins or sugar for decoration
One egg for brushing

Melt the butter in a pan and pour in the milk so that the liquid is lukewarm. Crumble the yeast and mix well with the dough liquid. Attach the dough roller and dough knife to the machine and pour the dough liquid into the bowl. Start the machine on the lowest speed and add the ricotta, saffron, sugar and salt and beat to an even consistency. Then successively add the flour, saving a little for shaping. Run on low speed for 1-2 minutes. Afterwards, increase the speed to medium-high and work the dough for additional 5-6 minutes. Remove the knife and the roller and put on the lid. Let rise for about 30 minutes. Attach the knife and roller again and run on low speed for 2 minutes. Remove the dough and divide it into 5 pieces. Divide each piece into ten and roll into strips about 2 cm (3/4 inch) thick. Roll the strips so that they form an "S". Place them on baking sheets with parchment and let them rise under a towel until they double in size. Decorate with raisins or sugar. Brush with a beaten egg. Bake in the middle of the oven at 220°C (450° F) for approximately 8-10 minutes until they are a nice golden brown color.



WHITE CHOCOLATE TRUFFLE

200 g (1 cup) + 100 g (1/2 cup) white chocolate
1 dl (1/2 cup) whipping cream
25 g (1.5 Tbsp) butter, room temperature
1 tsp finely grated lime rind
½ tsp ground cinnamon

Chop the chocolate in the mixer and then transfer it to the double whisk bowl. In the meantime, heat the cream and pour it over the chocolate. Beat until the chocolate has melted. Add the butter and stir until everything is mixed. Finally, mix in the lime rind and cinnamon. Transfer the truffle to a smaller bowl with a tight lid and place it in the freezer for about 2 hours. Remove from the freezer and make 20 balls from the mixture, place these on a plate and freeze for an additional 2 hours. Melt 100 g (1/2 cup) white chocolate in either a microwave or double boiler. Dip or roll the ball in the melted chocolate using 2 forks. Let the truffles harden on waxpaper in the refrigerator.

CHOCOLATE MOUSSE

200 g (1 cup) dark chocolate
4 eggs
1 Tbsp cognac, or other favorite liqueur

Attach the mixer to the machine. Divide the chocolate into pieces and chop finely. Add the egg yolks. Beat in the mixer until the chocolate is completely dissolved. Add the cognac. Remove the mixer from the machine and replace with the whisk bowl and double whisk. Beat the egg whites to stiff peaks and then carefully stir in the chocolate mixture. Pour into serving-size cups and refrigerate them for the mousse to stiffen. May be served with a little whipped cream.



INSTANT ICE CREAM

400 g (1.75 cups) frozen berries or diced, frozen fruit
2 dl (1 cup) cream or thick yogurt
Powdered sugar to taste

Pour the berries into the mixer and add the cream. Mix on the highest speed for 15 seconds. Sweeten to taste. Serve the ice cream in a large glass.



MERINGUE

2 large egg whites, room temperature
1 pinch of salt or several drops of lemon juice
150 g (2/3 cup) granulated sugar

Place the room temperature egg whites in a completely clean, non-greasy, dry bowl. Beat the egg whites into hard peaks with the double whisk, starting slowly. Beat slowly for 3-4 minutes and then increase to medium speed. Add the sugar, a little at a time, when the peaks begin to form. Beat for 8-10 minutes. Pipe or spoon out the mixture onto parchment paper. Bake on low heat, 80-100°C (175-215° F) for 1-2 hours. Turn off the oven and let it remain there inside for approximately 1 hour.



Flavor the meringue with items such as cinnamon, peppermint oil, vanilla or licorice powder.

FRUIT PUREE

Place similar-size pieces of banana, mango, apple and grapes in the mixer. Cut large fruits into smaller pieces. Blend until you get a smooth puree. Add a little water if the puree is to solid. Vary fruits and berries seasonally.



APPLE CIDER

1.5 kg (3 lbs.) apples, preferably fallen apples
1 l (4 cups) cold water
1 Tbsp citric acid
2 pinches sodium benzoate
2 dl (1 cup) sugar/liter drained juice

Rinse the apples and cut away any blemishes. Cut the apples into pieces (leave the peel and core). Grind in the grinder with a 4.5 mm (1/5 inch) hole plate. Mix the fruit pulp with water, citric acid and sodium benzoate in the bowl and cover with the lid. Place in the refrigerator for one day. Stir now and then. Pour the fruit pulp into a straining cloth and let stand for 20-30 minutes. Measure the juice, add the sugar and stir until dissolved. Fill clean, cold, bottles with the apple cider up to the rim. Seal the bottles. Keep refrigerated. Can be diluted.



STRAWBERRY-BANANA SMOOTHIE

2 servings:
2 dl (1 cup) strawberries
2 dl (1 cup) milk or oat milk
1 banana

Place all of the ingredients in the mixer and mix on the highest speed for 30 seconds.



FRUIT SMOOTHIE

2 servings:
1 green apple
1 pear
1 orange
1 banana
250 g (1 cup) grapes
1 dl (1/2 cup) mango or pineapple juice

Slice the apple and pear into four pieces and place in the mixer. The cores do not need to be removed, they contain lots of nutrients. Add the other ingredients and mix on the highest speed for one minute.



HEALTHY GREEN SMOOTHIE

2 large glasses:
1 dl (1/2 cup) cold water
1 dl (1/2 cup) pineapple or mango juice
250 g (1 cup) green grapes
One half green apple or pear
One half avocado
100 g (1/2 cup) broccoli
30 g (2 Tbsp) fresh spinach

Place all of the ingredients in the mixer in the order mentioned above and mix on the highest speed for 1-2 minutes.



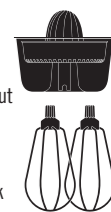
APPLE SAUCE

Rinse the apples, slice them and par-cook in a pot or oven. In a pot: Pour in water so that it covers the bottom of the pot. Put in the apple slices and heat them up slowly so that they become soft. In an oven: Place the apples in a rectangular pan, cover with wax paper and parbake at 150°C (300° F) until the apples are soft. Press the apples on high speed and press the waste product twice. Measure the sauce and boil it with sugar, about 200-400 g (1/2 to 1 cup) sugar/kg (pound) of sauce. Pour into jars. The sauce can be frozen, which is recommended if little sugar is used.

KOLDSKÅL

3 egg yolks
0.75 dl (1/3 cup) sugar
One half vanilla pod, scraped out
Juice from one half lemon
1 tsp finely grated lemon rind
2 dl (1 cup) crème fraiche
Approximately 1 l (4 cups) milk

Wash the lemon. Finely grate the rind. Cut the lemon and press one half using the juicer press. Place everything except the milk in the whisk bowl and mix well. Pour in the milk until obtaining the proper consistency (about the same as a yogurt drink). Drink from a glass or serve on a dish with Danish biscuits.



POTATO PANCAKES

2 servings:
6 medium-sized potatoes
(500 g) (1 lb.)
2 dl (1 cup) wheat flour
1 egg
5 dl (2 cups) milk
1.5 tsp salt
Butter for cooking

Peel the potatoes, cut them up and then place all of the ingredients in the mixer. Mix on the highest speed for 30 seconds. Let the batter sit for while before using.

In Småland,
where Ankarsrum
Original is made, potato
pancakes are almost like
a national dish.



AMERICAN PANCAKES

2 servings:
2.5 dl (1 cup) wheat flour
2 tsp baking powder
1/2 tsp salt
1 Tbsp granulated sugar
1 egg
2.5 dl (1 cup) natural yogurt
Butter for cooking

Place all of the ingredients in the mixer and run on the highest speed for 30 seconds. Pour out about 10 cm (4 inch) pancakes on the griddle and cook on medium heat. Serve with maple syrup, fresh berries or jam.



RÖSTI À LA ANKARSRUM

500 g (1 lb.) potatoes
1 carrot
1 small squash
1 yellow onion
1.5 dl (2/3 cup) grated cheese
(swiss type)
1 Tbsp wheat flour
1 tsp salt
1 pinch of black pepper

Peel the potatoes, carrot and onion. Wash the squash. Cut the vegetables into coarse strips in the vegetable cutter with the coarse grater attached. Try to squeeze out as much liquid as possible. Grate the cheese with the same attachment. Combine the vegetables with the rest of the ingredients. Season with salt and pepper to taste. Fry in butter or oil on low heat. Turn the rösti using a cover and fry on the other side.



VEGETABLE GRATIN WITH FETA CHEESE

2 large yellow onions
3 garlic cloves
1 Tbsp butter
200 g (1/2 lb.) potatoes
200 g (1/2 lb.) squash
200 g (1/2 lb.) red beets
4 large tomatoes
2 Tbsp chopped fresh basil
1 Tbsp chopped fresh thyme
1.5 tsp salt
2 pinches coarsely-ground black pepper
400 g (1.75 cups) feta cheese
2 dl (1 cup) whipping cream

Peel and chop the onions. Fry until soft in the butter. Place the onion in a greased, ovenproof tin. Peel the potatoes and red beets. Slice the potatoes, squash and red beets in the vegetable cutter with the slicing attachment. Cut the tomatoes into cm (1/2 inch) thick slices. Combine the herbs, salt and pepper. Sprinkle one half of the spice mixture and 1 dl (1/2 cup) of the cheese over the onions. Let the potatoes, red beets, squash and tomato slices overlap each other and sprinkle over the rest of the spice mixture and cheese. Pour on the cream. Heat the oven to 200°C (400° F) and bake the gratin for about 25 minutes.



BROCCOLI PIE WITH CHEESE

Pie dough:
3 dl (1.5 cups) wheat flour
2 pinches of salt
150 g (3/4 cup) cold butter
1-2 Tbsp cold water

Cut the butter into small cubes. Place everything except the water in the mixer. Blend together to a crumbly paste. Add the water and blend together into a ball. Let it sit in the refrigerator for 1 hour. Roll or press out the dough in a shape about 25 cm (10 inches) in diameter. Poke the bottom with a fork. Return to the refrigerator for an additional 30 minutes. Bake the shell in a 200°C (400° F) oven for 10-12 minutes.

FILLING:

200 g (1 cup) parboiled broccoli
1 large red onion, sliced
200 g (1 cup) fresh mushrooms
150 g (3/4 cup) blue cheese
(150 g (5 oz.) fried bacon)
3 eggs
1.5 dl (2/3 cup) milk
1.5 dl (2/3 cup) cream
Salt
Fresh-ground pepper

Fry the mushrooms and onion. The onion may also be used raw. Spread into the pie shell together with the broccoli florettes. Crumble the cheese on top. Beat together the egg, milk, cream, salt and pepper and pour this over everything. Bake the pie in the center of the oven at 200°C (400° F) for approximately 40 minutes, or until the filling has set and has a golden color.



GAZPACHO

4 tomatoes
1 green pepper
2-3 garlic cloves
1/2 cucumber, peeled
1 small zucchini
1 yellow onion
1 bunch parsley
1 bunch chives
1 dl (1/2 cup) olive oil
2 tsp vinegar
5 dl (2 cups) water
pepper, salt

Blanch and peel the tomatoes. Rinse and clean the other vegetables. Cut everything into small pieces and place in the mixer. Save half of the green pepper and cucumber for garnishing. Add the other ingredients. Run on the highest speed for 40 seconds until everything is finely ground. Keep the soup in the refrigerator before serving. Garnish with pieces of the green pepper and cucumber. Serve together with a good bread.



SPICY FISH CAKES

500 g (1 lb.) fresh,
boneless fish
2 yellow onions
1 small red chili
1 small egg
1 Tbsp red curry paste
1 tsp light muscovado sugar
1 tsp fish sauce
1 Tbsp chopped fresh cilantro

Grind the fish together with the onions and seeded chili in the grinder. Then combine the rest of the ingredients in the mixture. Heat a small amount of oil in a frying pan. Shape the ground meat to the desired size and cook over medium-high heat. Drain on a paper towel. May also be baked in a pan in the oven at 180°C (350° F) for 60 minutes.

CHILI-LIME SAUCE

1 garlic clove
1/2 small chili, red or green
1 Tbsp muscovado sugar
2 Tbsp fish sauce
2 Tbsp rice wine vinegar
1 Tbsp fresh lime juice
2 Tbsp water

Place all of the ingredients in the mixer and run until blended. Serve with the fish cakes.



PATÉ

250 g (1/2 lb.) pork liver
200 g (7 oz.) pork suet
500 g (1 lb.) pork loin
1/2 Tbsp black pepper
1/2 Tbsp allspice
4 garlic cloves, peeled
2 red onions
1 dl (1/2 cup) cognac
0.5 dl (1/4 cup) white port wine
2 Tbsp chopped parsley
1 Tbsp fresh thyme
2.5 tsp salt
1 egg

Cut the meat and suet into pieces. Combine all of the meat, spices, onion, herbs, cognac and wine in a large bowl, cover and place in the refrigerator overnight. Also place all of the grinder components in the freezer overnight. Strain away the liquid from the meat. Mix the salt into the meat and run everything through the meat grinder with the 6 mm (1/4 inch) or 8 mm (1/3 inch) plate attached. Add the egg. Fry a tiny amount to taste. Carefully line a tin with plastic wrap. Fill the tin with the ground meat and pound lightly so that the meat is packed in. Then bake the paté in the oven at 80°C (175° F) until the internal temperature is 70° C (160° F) (use a meat thermometer). Remove the paté and place a weight on it, let it cool and then place in the refrigerator overnight.



CHICKEN BURGERS

500 g (1 lb.) boneless chicken
2 yellow onions
1 large chili pepper
1 garlic clove
2-3 tsp cumin
1 tsp salt
1-2 Tbsp chopped fresh cilantro

Grind the boneless chicken together with the onion and cleaned chili pepper. Mix in the salt and spices. Shape into 4 patties (or more smaller ones) and fry over medium-high heat. Serve with chili sauce and good salad.

Game, beef or a mixture of various ground meats may be substituted.

COLESLAW

100 g (1/2 cup) white or red cabbage
2 carrots
½ tsp cumin seeds
1 dl (1/2 cup) yogurt, 10%
0.5-1 dl (1/4 – 1/2 cup) mayonnaise
½ tsp apple cider vinegar
Salt and pepper

Toast the cumin seeds in a dry frying pan. Grind them not too finely in the spice mill or crush them in a mortar. Clean the cabbage and cut into thin pieces. Peel the carrots. Shred the vegetables in the vegetable cutter with the coarse grater attached. Try to squeeze out as much liquid as possible. Combine the coarsely-shredded vegetables with the rest of the ingredients. Season with salt and pepper to taste.



MAYONNAISE-AIOLI

6 garlic cloves
Juice from half a lemon
2 egg yolks
salt, white pepper, cayenne pepper
2.5 dl (1 cup) olive oil

Place all of the ingredients except the oil in the mixer. Mix on the highest speed for 10-15 seconds. Remove the small lid and add the oil, drop-by-drop at first and then in a thin stream. Run on the mix setting until the sauce has thickened. Goes great with fish soup, salad or potatoes.

MASHED POTATOES

1 kg (2 lbs.) potatoes
2.5 dl (1 cup) milk
1 tsp salt
1 Tbsp butter

Peel the potatoes and boil until soft. Pour off the water. Heat the milk. Pour the potatoes into the bowl and mash them with the roller. Add the butter and warm milk.

Season the potatoes with either chopped parsley, freshly-grated root vegetables, or chopped, roasted almonds

MEATBALLS

100 g (1/4 lb.) ground veal
100 g (1/4 lb.) ground pork
200 g (1/2 lb.) ground beef
1 yellow onion
1 dl (1/2 cup) fresh white bread or bread-crumbs
2 dl (1 cup) cream
1 egg
Salt and white pepper

Soak the bread or breadcrumbs in the cream. Grind all the meat in the meat grinder, first with the 4.5 mm (1/5 inch) plate and then with the 2 mm (1/12 inch) plate. Grind everything one more time together with the cream-soaked bread. Finely chop the onion and brown it lightly in butter. Mix the onion and egg into the meat mixture. Mix the meat well and season with salt and pepper. Fry a small dab of the ground meat mixture to taste it and adjust the seasoning accordingly. Shape into balls with damp hands, rolling them round. Place them on a waterproof plate. Put a large drop of butter in the frying pan and fry the meatballs.

RAW LINGONBERRY JAM

1 kg (2 lbs.) lingonberries
500 g (1 lb.) sugar

Place the lingonberries in the bowl. Crush the berries with the roller on low speed. Remove the roller and attach the knife. Add the sugar and let the machine run until all of the sugar has dissolved. Pour into jars and store in the refrigerator.

COUNTRY SAUSAGE

4.5 kg (10 lbs.) boneless beef
1 kg (2 lbs.) boneless pork
1.25 kg (2.5 lbs.) suet
3 Tbsp salt
1 Tbsp pepper
2 Tbsp coriander seeds
1 Tbsp ground cloves
1 Tbsp cumin
1 dl (1/2 cup) vinegar
Sausage casings

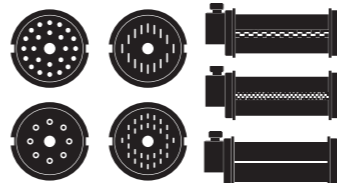
Toast the coriander seeds in a dry pan. Grind all of the spices in the spice mill or crush them in a mortar. Cut the meat into 3 x 3 cm (1.25 x 1.25 inch) cubes. Rub the spice mixture onto the pieces of meat and then grind the meat in the grinder with the 4.5 mm (1/5 inch) or 6 mm (1/4 inch) plate. Switch to the 8 mm (1/3 inch) plate and grind the suet. Mix the fat and vinegar with the ground meat. Test-fry a small dab to check the seasoning. Thoroughly rinse the sausage casings with cold water. Attach the sausage nozzle to the grinder. Place the sausage casing on the nozzle. Feed the sausage mixture into the grinder and run on low speed. Make sure there that no air gets into the sausage. If it does, stop the machine and carefully press the air out backward through the groove on the nozzle. If you want smaller sausages, tie strings every so often, otherwise you will have one long sausage ring. Let the sausage cure in the refrigerator for one day. Either grill or pan-fry.

PASTA DOUGH

350 g (1.5 cups) durum wheat flour
2 large eggs

Attach the dough roller and dough knife and pour 350 g (1.5 cups) durum wheat flour into the bowl. Run the machine on low speed while adding the eggs. Set the dough roller 1-2 cm (1/2-3/4 inch) from the side of the bowl and knead until the dough is elastic (approximately 5 minutes). Work the dough by hand on a floured surface. Add a little warm water if the dough is too dry and crumbly. When the dough is ready, shape it into balls and let stand covered that that it does not dry out.

Use the grinder with the pasta plates or any of the pasta rollers to feed through the pasta. Hang the prepared pasta on a drying rack, or let sit on a kitchen towel for about 10 minutes before cooking the pasta.



PESTO

One jar fresh basil
75 g (1/3 cup) Mediterranean pine nuts
150 g (2/3 cup) parmesan cheese
1 dl (1/2 cup) olive oil

Finely chop the nuts in the mixer. Cut the cheese into cubes and mix together with the nuts. Add the basil and the oil and run on medium speed until the ingredients are well-blended. Use a pulsating effect when turning the mixer on and off.

SOYA BEAN HUMMUS

500 g dried soya beans
150 g neutral-flavoured oil
50 ml water
2 cloves of garlic
A handful of rosemary

Prepare the dried soya beans by leaving them to soak in cold water for about 10 hours. Pour away the water and place the beans in a saucepan. Cover with water and bring to the boil. Leave the beans to simmer for two hours. Drain and leave to cool.

Plug in the blender and mix half the beans with the oil, water and garlic until you achieve a smooth consistency. Remove the blender from the machine and stir in the rest of the beans along with the rosemary. Put the blender back on the machine and run it until you achieve the desired consistency. Add salt to taste.

TOMATO KETCHUP

1 kg (2.2 lbs.) ripe tomatoes
400 g (1 lb.) apples
250 g (1 cup) yellow onion, peeled
1 red chili

Rinse, cut and parboil all 4 ingredients. Run the pulp through the food processor attachment. Place the processed pulp in a pan and add:

150-200 g (3/4 cup) sugar
1 Tbsp salt
¼ tsp Ceylon cinnamon
1 dl (1/2 cup) vinegar essence (12%)

Cook together until reduced by half (about 1 hour). Put the ketchup into thoroughly cleaned jars or bottles.

TOMATO PASTE

Rinse ripe tomatoes, cut them up and crush them in the grinder. You may add onion and spices if you like. Then attach the food processor attachment and run everything through. Pour the paste into thoroughly cleaned jars or bottles. Sterilize in the oven at 80°C (176° F) for 20 minutes.

PIZZA

Dough:
4 dl (2 cups) wheat flour
1/2 tsp salt
2 tsp baking powder
0.5 dl (1/4 cup) olive oil
1.5 dl (2/3 cup) milk

Place all of the dry ingredients in the bowl. Attach the roller and the knife. Pour in the other ingredients and mix together to form an elastic dough. Roll out for one large, or several smaller pizzas. Put on any optional toppings. Bake at 225°C (450° F) for 12-15 minutes.

TOMATO SAUCE

1 can crushed tomatoes, approx. 400 g (1.75 cups)
2 Tbsp tomato paste
2 Tbsp sugar
1 Tbsp oregano
1 Tbsp basil
A pinch of chili powder
2 garlic cloves
Salt and black pepper

Place all of the ingredients in the mixer and mix on the highest speed for a couple of minutes.

You can substitute 400 g (1.75 cups) fresh, chopped tomatoes for canned tomatoes

| | |
|-----------------|--------------|
| ENGLISH | 2-15 |
| DEUTSCH | 16-29 |
| FRANÇAIS | 30-43 |
| ESPAÑOL | 44-57 |



Pasta attachment
Nudelwalse
Presse-roulaux
Rodillo para pasta



Mincer
Fleischwolf
Hachoir
Picadora de carne



Sausage stuffing horn
Wurststopper
Embout à sucisses
Tubo para embutidos



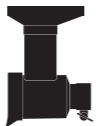
Pasta discs
Nudelscheiben
Disque à pates
Discos para pasta



Citrus press
Zitruspresse
Presse agrumes
Exprimidor de citricos



Blender
Mixer
Mixeur
Batidora



Vegetable cutter
Gemüseschneider
Tranchoir à légumes
Tagilaverdure



Strainer
Passiersatz
Appareil à passer
Unidad de colado



Grater
Reibsatz
Rouleau à râper
Rallador



Roller
Rührwalze
Rouleau
Rodillo



Dough hook
Knethaken
Crouchet à pâte
Gancho de amasar



Grain mill
Getreideschneider
Moulin à farine
Molinillo de grano



Flake mill
Flocker
Moulin à céréales
Molinillo de cereales



Double beater
Planeten-Schlagwerk
Bateur double
Batidor doble



Cake beater
Schneebesen zu Kuchen
Fouet à gâteau
Bata a la torta



BROT

| | |
|-----------------------------|----|
| Brioche | 21 |
| Brot aus Ankarsrum | 19 |
| Challah | 20 |
| Dänisches Roggenbrot | 19 |
| Focaccia | 21 |
| Gotländisches Brot | 19 |
| Graham-Brötchen | 20 |
| Kastenweißbrot | 20 |
| Knäckebrötchen | 19 |
| Naan | 21 |
| Sauerteigbaguette | 18 |
| Sauerteigbrot aus Västervik | 18 |
| Sauerteigstarter | 18 |
| Schwarzbrötchen | 19 |
| Scones mit Graham-Mehl | 21 |
| Zitronenbrot | 20 |

FRÜHSTÜCK

| | |
|-------------------------|----|
| Butter | 21 |
| Müsli | 18 |
| Saft aus Zitrusfrüchten | 18 |

KUCHEN & GEBÄCK

| | |
|---------------------------|----|
| Baiser | 25 |
| Blitzrezept für Eis | 25 |
| Chocolate Chip Cookies | 24 |
| Einfache Apfelmuffins | 22 |
| Finnisches Kaffeebrot | 23 |
| Kammarjunkare | 23 |
| Muffins | 22 |
| Pfefferkuchen | 24 |
| Red Velvet Cupcake | 22 |
| Safrangebäck | 24 |
| Sahne | 24 |
| Sandkuchen mit Kardamom | 22 |
| Schokoladenmousse | 24 |
| Vanillekekse mit Ingwer | 23 |
| Weißer Schokoladentrüffel | 24 |
| Zimtschnecken | 23 |

OBST & GEMÜSE

| | |
|--------------------------|----|
| Apfelmus | 25 |
| Apfelsaft | 25 |
| Bananen-Erdbeer-Smoothie | 25 |
| Fruchtpüree | 25 |
| Grüner Fitnesssmoothie | 25 |
| Leckerer Frucht-Smoothie | 25 |
| Milch-Kaltschale | 25 |

ESSEN

| | |
|---------------------------------|----|
| Amerikanische Pfannkuchen | 26 |
| Bauernwurst | 28 |
| Brokkolipai med ost | 27 |
| Fischhack mit Kräutern | 27 |
| Gazpacho | 27 |
| Gemüsegratin mit Fetakäse | 26 |
| Hähnchenburger | 28 |
| Kartoffelbrei | 28 |
| Kartoffelpuffer | 26 |
| Nudelteig | 29 |
| Pastete | 27 |
| Pizza | 29 |
| Rösti à la Ankarsrum | 26 |
| Schwedische Hackfleischbällchen | 28 |
| Schwedische Pfannkuchen | 26 |

SAUCEN

| | |
|--------------------------------|----|
| Chili-Limetten-Sauce | 27 |
| Coleslaw | 28 |
| Mayonnaise-Aioli | 28 |
| Pesto | 29 |
| Preiselbeerkompott kaltgerührt | 28 |
| Tomatenketchup | 29 |
| Tomatenpüree | 29 |
| Tomatensauce | 29 |
| Sojabohnen-Hummus | 29 |

SAFT AUS ZITRUSFRÜCHTEN

8-10 mittelgroße Orangen
1 rote Grapefruit



Früchte waschen und halbieren. Jede Hälfte mit der Zitruspresse auspressen.

MÜSLI

120 g Dinkel
60 g Roggen
300 g Hafer
180 g gehackte Nüsse oder Mandeln
100 g Sonnenblumenkerne
50 g Leinsamen
200 ml Wasser
6 EL Rapsöl
5 EL Honig

Die ganzen Körner in der Getreidemühle mahlen. Haselnüsse im Mixer zerkleinern. Alles in einer Schüssel vermischen. Honig mit Wasser und Rapsöl mischen, bis er sich aufgelöst hat. Die Honigmischung über die Korn-Nuss-Mischung geben und alles gut verrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Mischung darauf geben. Das Müsli bei 200 °C auf mittlerer Schiene 30 min im Backofen rösten. Alle 10 min umrühren, damit es gleichmäßig röstet.

SAUERTEIGSTARTER

Tag 1-3

200 ml lauwarmes Wasser, 37 °C
200 g Roggenmehl
100 g geriebener Apfel

Alle Zutaten in einem 2-Liter-Glasgefäß mischen und 3 Tage bei Zimmertemperatur stehen lassen. Den Teig einmal täglich verrühren, um die Gärung voranzutreiben.

Tag 4

200 ml lauwarmes Wasser und 200 g Roggenmehl hinzugeben und kräftig verrühren. Einen weiteren Tag stehen lassen.

Tag 5

Der Sauerteig ist nun fertig und kann zum Backen verwendet werden. Den Sauerteig im Kühlschrank aufbewahren und einmal wöchentlich mit 100 ml Wasser und 100 g Roggenmehl füttern. Bevor mit dem Backen begonnen wird, sollte der Sauerteig gefüttert werden und ca. 12 Stunden stehen, damit er richtig aktiv wird.

SAUERTEIGBROT AUS VÄSTERVIK

Tag 1

250 ml Wasser
375 g Roggenmehl
25 g Roggensauerteig

Zutaten in der Edelstahlschüssel verrühren und mit Frischhaltefolie fest abdecken. Die Mischung 12-24 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Tag 2

350 g Roggenmehl
350 g Weizenmehl
500 ml Wasser
25 g Meersalz

Knethaken einsetzen und Mehl und Wasser zur Mischung vom Vortag geben. Die Küchenmaschine 2-3 min bei niedriger Geschwindigkeit laufen lassen. Anschließend Salz hinzugeben und die Küchenmaschine 10 min bei mittlerer Geschwindigkeit laufen lassen, bis der Teig richtig elastisch ist. Die Schüssel mit dem Gärungsdeckel schließen und den Teig 2-3 Stunden gehen lassen. Die Konsistenz des Teigs prüfen, dazu leicht mit dem Finger auf den Teig drücken. Wenn der Teig relativ schnell wieder zurück in seine Form kommt, ist er fertig. Den Teig in zwei Stücke teilen, in zwei bemehlte Gärkörbe legen und nochmals 1 Stunde gehen lassen. Das Brot bei 250 °C auf die mittlere Schiene des Backofens schieben. Temperatur auf 200 °C herunterschalten und 40 min backen.

SAUERTEIGBAGUETTE

500 ml lauwarmes Wasser
9 g Hefe
200 g Weizensauerteig
800 g Weizenmehl mit hohem Proteingehalt
15 g Meersalz

Hefe im Wasser auflösen, Sauerteig und Weizenmehl hinzugeben. Knethaken einsetzen und die Zutaten bei niedrigster Geschwindigkeit 13 min kneten. Salz hinzugeben und bei einer etwas höheren Geschwindigkeit nochmals 7 min kneten. Die Edelstahlschüssel mit etwas Speiseöl einfetten und mit dem Gärungsdeckel verschließen. Teig bei Zimmertemperatur 60 min gehen lassen und anschließend in der Edelstahlschüssel über Nacht in den Kühlschrank stellen. Backofen auf 250 °C vorheizen. Den Teig vorsichtig auf eine Backunterlage geben und sehr vorsichtig in 4-5 Stücke teilen, je nachdem wie viele Baguettes gebacken werden sollen. Längliche Baguettes formen und diese mit einem scharfen Messer einschneiden. Baguettes in den Backofen schieben und nach 5 min die Temperatur auf 200 °C herunterschalten. Die Baguettes sollten insgesamt 30 min backen, bis sie eine schöne goldbraune Farbe haben. Anschließend aus dem Backofen nehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.

DÄNISCHES ROGGENBROT

Tag 1

450 ml Wasser
400 g grobes Roggengemehl
115 g Roggensauerteig
120 g geröstete Sonnenblumenkerne (Kerne in einer trockenen Pfanne auf dem Herd rösten)
30 g Leinsamen
1 TL Salz

Alle Zutaten in der Edelstahlschüssel vermischen. Fest mit Frischhaltefolie abdecken. Den Teig mindestens 12 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Tag 2

Teig von Tag 1
200 ml Wasser
10 g Hefe
225 g grobes Roggengemehl
150 g Weizenmehl
115 g Roggensauerteig

Alle Zutaten zum Vorteig von Tag 1 geben. Mit dem Knethaken bei niedrigster Geschwindigkeit 20 min bearbeiten. Die Schüssel mit dem Gärungsdeckel schließen und den Teig 2 Stunden gehen lassen. Eine Brotform mit neutralem Öl einfetten und den Teig in die Form geben. Abdecken und den Teig gehen lassen, bis er den Rand der Form erreicht hat. Bei 210 °C etwa 45 min im Backofen backen. Das Brot ist fertig, wenn die Kerntemperatur bei 98 °C liegt.

GOTLÄNDISCHES BROT

Tag 1

1 l Wasser
825 g gesiebtetes Roggenmehl
½ EL Salz
1 1/2 EL Essigessenz
1 EL Fenchel

Wasser aufkochen und etwas abkühlen lassen. Mehl, Salz, Essigessenz und Fenchel in die Edelstahlschüssel geben und das heiße Wasser darübergießen. Die Assistent Küchenmaschine mit dem Knethaken bei niedrigster Geschwindigkeit 15 min laufen lassen. Schüssel mit Frischhaltefolie fest abdecken und bis zum nächsten Tag stehen lassen.

Tag 2

35 g Hefe
300 ml Wasser, 37 °C
75 ml Sirup
1 TL Zucker
780 g Weizenmehl

Den Knethaken einsetzen. Wasser, Sirup und Hefe verrühren. Die Mischung über den Teig in der Schüssel gießen. Küchenmaschine bei niedrigster Geschwindigkeit laufen lassen und Mehl hinzugeben. Den Teig 5 min gut durchkneten. Schüssel mit dem Gärungsdeckel schließen und den Teig 1-3 Stunden gehen lassen. Anschließend den Teig herausnehmen und auf einer Backunterlage durchkneten. Wenn der Teig klebt, mit bemehlten Händen arbeiten anstatt die Unterlage einzumehlen. Wenn zu viel Mehl verwendet wird, wird das Brot trocken. Den Teig in zwei Hälften teilen und runde Brote formen. Mit etwas Mehl bestreuen. Auf dem Backblech mit einem Tuch abgedeckt 45 min gehen lassen. Die Brote bei 200 °C etwa 60 min backen. Auf dem Rost abkühlen lassen.



Der Fenchel sollte im Mörser gestoßen oder in der Getreidemühle gemahlen werden, damit er sein volles Aroma entfalten kann.

SCHWARZBROT

500 g Roggenmehl
500 g Weizenmehl
25 g Sauerteig
1 EL Salz
750 ml Wasser
1 EL Kümmel, Anis oder Brotgewürz nach Geschmack.
50 g Sonnenblumenkerne
50 g Leinsamen

Knethaken einsetzen und das Roggenmehl mit Sauerteig und Wasser in der Edelstahlschüssel verrühren. Die Schüssel mit dem Gärungsdeckel verschließen und den Teig 12 Stunden gehen lassen. Anschließend Weizenmehl, Gewürze, Sonnenblumenkerne, Leinsamen und Salz hinzugeben. Den Teig in zwei eingefettete Backformen füllen. Bei 200 °C auf mittlerer Schiene 2 Stunden backen. Eine ofenfestе Schale mit 200 ml Wasser auf den Boden des Backofens stellen, wenn das Brot in den Ofen geschoben wird. Die Brote auf einem Rost abkühlen und bis zum nächsten Tag ruhen lassen.

KNÄCKEBROT

50 g Hefe
500 ml lauwarmes Wasser
1/2 TL Salz
210 g Weizenmehl
540 g grobes Roggenmehl
Gemischte Körner



In der Edelstahlschüssel die Hefe im 37 °C warmen Wasser auflösen. Teigrolle einsetzen und Salz, Weizenmehl und Roggenmehl hinzugeben. Den Teig gut durcharbeiten. Eine Stunde gehen lassen. Den Teig durchkneten und in 3 Stücke teilen. Nacheinander auf einer bemehlten Backunterlage 2 mm dicke Fladen ausrollen. Mit Wasser bestreichen und mit Körnern bestreuen. Die Körner vorsichtig auf den Fladen festdrücken. Ca. 15 min als ganzes Brot oder kleinere Stücke backen.

BROT AUS ANKARSUM

1 l kaltes Wasser
25 g Hefe
450 g Weizenmehl Typ 550
450 g Dinkelmehl
240 g grobes Roggenmehl
120 g Haferflocken
100 ml Rapsöl
50 ml Sirup
1 EL Salz

In der Edelstahlschüssel die Hefe in etwas Wasser auflösen. Die übrigen Zutaten hinzugeben und die Küchenmaschine 10-12 min laufen lassen. Den Teig ca. 12 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. Den Teig herausnehmen und in 3 Stücke teilen. Zu Brotlaiben formen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ca. 45 min gehen lassen. Brote mit einem scharfen Messer einschneiden und ca. 35 min bei 200 °C backen. Unter einem Tuch abkühlen lassen.

KASTENWEISSBROT

50 g Butter
600 ml Milch oder Wasser
50 g Hefe
1 TL Salz
900 g Weizenmehl



Butter zerlassen und die Milch bzw. das Wasser hinzugeben. Die Mischung auf 37 °C erhitzen. Hefe in die Edelstahlschüssel bröckeln und die Milchwischung darüber geben. Teigrolle einsetzen und die Küchenmaschine bei niedrigster Geschwindigkeit laufen lassen. Mehl und anschließend das Salz hinzugeben. Den Teig bei mittlerer Geschwindigkeit 8 min bearbeiten. Zwischen der Teigrolle und dem Schüsselrand 2-3 cm frei lassen, damit der Teig ungehindert vorbei kommt. Die Schüssel mit dem Gärungsdeckel schließen und den Teig 30 min gehen lassen. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Den Teig in 2-3 Stücke teilen und Brote formen. Die Brote in gefetteten Formen oder auf dem Backblech mit einem Tuch abgedeckt gehen lassen, bis sie die doppelte Größe erreicht haben, etwa 30 min. Bei 225 °C etwa 35-40 Minuten backen. Mit einem Tuch abgedeckt auf einem Rost abkühlen lassen.

GRAHAM-BRÖTCHEN

50 g Hefe
75 g Butter
500 ml Milch
1 TL Salz
2 EL Zucker
100 ml Sirup
300 g Graham-Mehl
500 g Weizenmehl Typ 550



Butter zerlassen, Milch hinzugeben und auf 37 °C erhitzen. Teigrolle und Teigmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Die Hefe in die Edelstahlschüssel bröckeln und die Küchenmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit laufen lassen, bis die Hefe sich in der Flüssigkeit aufgelöst hat. Salz, Zucker und Sirup hinzugeben. Graham-Mehl hinzugeben und die Geschwindigkeit erhöhen. Das Mehl gut unterarbeiten und nach und nach das Weizenmehl hinzugeben. Den Teig ca. 8 min kneten, bis er geschmeidig ist. Die Schüssel mit dem Gärungsdeckel schließen und den Teig 1 Stunde gehen lassen. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 20 Stücke teilen. Zu Brötchen formen und diese unter einem Tuch weitere 30 min gehen lassen. Die Brötchen mit verquirltem Ei bestreichen, mit Mohn, Sesam oder ähnlichem bestreuen und 10-12 min bei 225 °C backen.

ZITRONENBROT

Tag 1
100 g feines Roggenmehl
150 g Hartweizen
10 g Hefe
250 ml Wasser



Mehl in die Schüssel geben. Hefe im Wasser auflösen und über das Mehl geben. Den Teig 10 min bei höchster Geschwindigkeit kneten. Über Nacht im Kühlschrank oder ca. 3 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Tag 2

2 Zitronen
650 g Weizenmehl
15 g Hefe
250 ml Wasser
50 ml Olivenöl
20 g Meersalz

Zitronen waschen und abtrocknen. Die Schale mit einer Reibe von den Zitronen abreiben. Mehl und Zitronenschale zum Vorteig geben. Hefe im Wasser auflösen und über den Teig geben. Den Teig 3 min bei höchster Geschwindigkeit kneten. Anschließend das Öl hinzugeben und weitere 10 min kneten. Salz hinzugeben und bei etwas höherer Geschwindigkeit nochmals 7 min kneten. Den Teig 90 min gehen lassen. Dann in zwei oder vier Stücker teilen, je nachdem wie groß das Brot werden soll, und ca. 60 min gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat. Backofen auf 250 °C vorheizen. Das Brot in den Backofen schieben und dabei mit einer Blumenspritze reichlich mit Wasser einsprühen. Nach 5 min die Temperatur auf 200 °C herunterschalten. Das Brot insgesamt 45 min backen. Anschließend herausnehmen und auf den Rost legen. Mit Wasser besprühen, so bekommt es eine schöne Kruste. Auf einem Rost abkühlen lassen.

CHALLAH (Jüdisches Sabbatbrot)

25 g Hefe
500 ml Milch
1/2 TL Salz
50 g Zucker
720-840 g Weizenmehl
2 EL Butter



1 Ei
Zum Bestreichen:
1 Ei
Mohn oder Sesam

Milch auf 37 °C erhitzen. Hefe in die Rührschüssel bröckeln und mit etwas Milch auflösen. Die Küchenmaschine mit der Teigrolle bei niedrigster Geschwindigkeit laufen lassen. Die restliche Milch, Zucker, Mehl, Butter, Ei und Salz hinzufügen. Den Teig 5 Minuten kneten. Ca. 30 min unter dem Gärungsdeckel gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Den Teig halbieren und jede Hälfte in vier Stücke teilen. Die Stücke zu langen schmalen Rollen formen. Jeweils aus vier Rollen einen Zopf flechten und die Rollen an den Zopfenden vorsichtig zusammendrücken. Auf einem gefetteten Blech mit einem Tuch abgedeckt 30 min gehen lassen. Mit verquirltem Ei bestreichen und mit Mohn oder Sesam bestreuen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen und gut 30 min backen, bis das Brot eine schöne goldbraune Farbe hat.

BRIOCHE

190 g Mehl
3 Eier
40 g frische Hefe
1 TL Salz
15 g Zucker
Ei zum Bestreichen
2 EL kalte Milch
125 g weiche Butter, klein gewürfelt



Mehl, Eier, Hefe, Salz, Zucker und Milch in die Edelstahlschüssel geben und die Küchenmaschine bei niedrigster Geschwindigkeit laufen lassen. Teigrolle verwenden und die Küchenmaschine 3 min laufen lassen. Dann bei mittlerer Geschwindigkeit weitere 3 min laufen lassen. Herunterschalten und nach und nach die Butter zum Waschen in die Küchenmaschine 3 min laufen lassen. Jedes Butterstück erst gut unterarbeiten, dann erst das nächste hinzugeben. Der Teig sollte glatt, aber noch klebrig sein. Die Schüssel mit dem Deckel verschließen und 1 Stunde kühl stellen. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und vorsichtig die gesamte Luft herausdrücken. Den Teig zu einem 2,5 cm dicken Rechteck formen. Ein Drittel zur Mitte klappen, anschließend das andere Drittel. Den Teig um 90 ° drehen und erneut zusammenfallen. Den Teig wieder in die Schüssel legen und 1 Stunde kühl stellen. Backofen auf 225 °C vorheizen. Den Teig auf eine leicht bemehlte Fläche legen und eventuell noch vorhandene Luft vorsichtig herausdrücken. Anschließend den Teig zu einem flachen rechteckigen Laib formen und von beiden Längsseiten nochmal zur Mitte zusammenklappen. Der Teig sollte so breit sein, wie die Backform lang ist. Das Brot rollen und mit der Verbindungsstelle nach unten in die Backform legen. Mit verquirltem Ei bestreichen. Brot in den Backofen schieben und die Temperatur auf 175 °C herunterschalten. Das

Brot 40 min goldbraun backen. Es sollte hohl klingen, wenn man auf die Unterseite klopft. Auf einem Rost abkühlen lassen.

NAAN (Indisches Fladenbrot)

2 Eier
60 ml Naturjoghurt
175 ml Milch
60 ml Olivenöl
600 g Weizenmehl
1 EL brauner Zucker
1 1/2 EL Backpulver
1 TL Salz



Die Edelstahlschüssel zusammen mit der Teigrolle und dem Teigmesser verwenden. Alle trockenen Zutaten in die Schüssel geben und die Maschine bei niedrigster Geschwindigkeit laufen lassen. Eier, Joghurt, Milch und Olivenöl hinzugeben. Den Arm so befestigen, dass zwischen Rolle und Schüsselrand 2-3 cm frei bleiben, damit der Teig ungehindert vorbei kommt. Den Teig bei niedrigster Geschwindigkeit 10 min bearbeiten, bis er richtig elastisch ist. Anschließend auf eine leicht bemehlte Arbeitsplatte geben und in acht Stücke teilen. Zu Kugeln formen und diese unter einem feuchten Tuch 60 min gehen lassen. Die Kugeln zu dünnen Fladen formen (ca. 3 mm dick) und auf ein Backblech legen. Backofen auf 250 °C vorheizen und die Brote auf der mittleren Schiene 3-4 min backen, bis sie eine schöne Farbe annehmen und Blasen werfen. Warm mit Beilagen servieren, beispielsweise mit Hummus oder ähnlichem. Der Teig hält sich einige Tage im Kühlschrank. Zum Formen der Brote und zum anschließenden Backen sollte der Teig zimmerwarm sein.

BUTTER

1 l Sahne



Rolle einsetzen und die Sahne in die Edelstahlschüssel geben. Die Sahne kann zimmerwarm sein, die Temperatur sollte aber nicht mehr als 40 °C betragen, da sie dann anfängt zu zerfließen. Bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren, bis sich etwa 1 mm große Fettklumpchen bilden. In 150-200 ml eiskaltes (2-4 °C) Wasser gießen, um die Buttermilch zu entfernen. Die Küchenmaschine weiter laufen lassen, bis das Butterkorn sich von der Buttermilch trennt. Die Buttermilch vom Butterkorn abseihen (die Buttermilch kann als Teigflüssigkeit verwendet oder so getrunken werden). Die Butter wieder zum Waschen in die Edelstahlschüssel geben. Die Schüssel mit kaltem Wasser füllen und dabei die Küchenmaschine bei niedriger Geschwindigkeit ca. 5 min laufen lassen (immer noch mit der Rolle). Das Butterkorn sollte sich frei in der Schüssel bewegen können. Das Wasser abgießen und nochmal wiederholen. Wenn Buttermilch in der Butter verbleibt, wird die Haltbarkeit beeinträchtigt. Butter salzen (10-25 g pro Kilo fertige Butter). Anschließend die Butter nochmals in der Edelstahlschüssel kneten. Wenn es warm im Raum ist, sollte die Butter gekühlt werden. Die Butter gut durchrühren, um das überschüssige Wasser zu entfernen und eine gute Konsistenz zu erhalten. Anschließend in eine luftdichte Dose geben und im Kühlschrank oder im Gefrierfach aufbewahren.

Die Butter nach Belieben mit Kräutern, Knoblauch, Chili, Petersilie, roter Zwiebel, Curry oder Safran würzen.

FOCACCIA

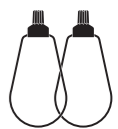
2 EL Olivenöl
540 g Weizenmehl Typ 550
2 TL Salz
25 g Hefe
400 ml handwarmes Wasser (37 °C)



Teigrolle und Teigmesser in die Küchenmaschine einsetzen. Öl, Salz und Hefe in die Rührschüssel geben. Die Küchenmaschine bei niedrigster Geschwindigkeit laufen lassen und nach und nach das warme Wasser hinzugeben. Den Teig bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 5 min bearbeiten, bis er glatt und geschmeidig ist. Die Schüssel mit dem Gärungsdeckel verschließen und den Teig 40 min gehen lassen. Einen Bräter oder eine große Form mit Olivenöl ausstreichen. Den aufgegangenen Teig direkt auf das Blech/in die Form geben und mit bemehlten Händen flachdrücken. Mit kaltem Wasser bestreichen und mit Salzflöcken bestreuen. Nach Belieben getrocknete Tomaten, Knoblauch, Oliven oder ähnliche Zutaten hinzugeben. Bei 225 °C auf mittlerer Schiene ca. 25 min backen.

SCONES MIT GRAHAM-MEHL

300 g Graham-Mehl
210 g Weizenmehl
1/2 TL Salz
1 TL Streuzucker
5 TL Backpulver
75 g Butter
400 ml Milch oder Buttermilch



Alle Zutaten in der Rührschüssel mithilfe des Teigrührers verrühren. Teig herausnehmen und auf einer bemehlten Backunterlage leicht durchkneten und in 16 Stücke teilen. Zu Scones formen. Bei 225 °C etwa 12 min backen.

EINFACHE APFELMUFFINS

25 g frische Hefe
300 ml Wasser, 37°C
50 ml Speiseöl
45 g Roggenflocken
15 g Sonnenblumenkerne
15 g Leinsamen
1 TL Salz
1 Apfel, in kleine Würfel geschnitten
50 ml heller Sirup
330 g Weizenmehl



Teirolle oder Teigmesser verwenden. Die Hefe in die Edelstahlschüssel bröckeln und das Wasser hinzugeben. Öl, Roggenflocken, Sonnenblumenkerne und Leinsamen hinzugeben und mit der Küchenmaschine gut vermischen. Anschließend 10 min quellen lassen. Salz, Apfelwürfel, Sirup und Mehl hinzugeben und den Teig bei niedriger Geschwindigkeit 5 min bearbeiten. Der Teig soll noch kleben. Die Schüssel mit dem Gärungsdeckel verschließen und den Teig 30 min gehen lassen. Den Teig in 12 Muffinförmchen verteilen. Die Förmchen dabei nur bis zur Hälfte füllen. Die Förmchen mit einem Tuch abdecken und den Teig weitere 30 min gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 225 °C vorheizen. Die Muffins mit Wasser bestreichen und auf mittlerer Schiene 15 min backen. Anschließend auf einem Rost abkühlen lassen. Die Muffins lauwarm mit Käse oder Marmelade servieren, zum Beispiel zum Tee.

RED VELVET CUPCAKE

165 g Weizenmehl
2 EL Kakao
½ TL Salz
150 g Zucker
175 ml Sonnenblumenöl
1 Ei
1 ½ EL rote Lebensmittelfarbe
½ TL Vanillezucker
125 ml Buttermilch
1 TL Essigessenz (12 %)
¼ TL Natron



GLASUR

100 g zimmerwarmer Frischkäse
300 g Puderzucker
25 g zimmerwarme Butter
1 EL Milch
1 TL Vanillezucker
½ TL frischgepresster Zitronensaft

Zucker und Öl mit dem doppelten Schneebesen verschlagen. Ei, Lebensmittelfarbe und Vanillezucker hinzugeben. Die trockenen Zutaten vermischen und abwechselnd mit der Buttermilch unterrühren. Essigessenz und Natron in einer Tasse verrühren. Etwas aufschäumen lassen und dann unter den Teig rühren. Muffinförmchen zu ¾ mit dem Teig füllen und bei 175 °C backen (ca. 12 min für Mini-Cupcakes oder ca. 20 min für normal große Cupcakes). Vollständig abkühlen lassen. Mit dem doppelten Schneebesen Frischkäse, Puderzucker und Butter vermischen. Anschließend Milch, Vanillezucker und Zitronensaft unterrühren. Für die richtige Konsistenz eventuell mehr Puderzucker verwenden. Die Glasur auf die abgekühlten Cupcakes spritzen oder streichen.

MUFFINS

Grundrezept
100 g Butter
200 ml Milch
2 Eier
125 g Streuzucker
1 TL Vanillezucker
240 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
eine Prise Salz



Butter zerlassen und die Milch hinzugeben. Ei, Zucker und Vanillezucker mit dem doppelten Schneebesen richtig schaumig rühren. Bei niedrigster Geschwindigkeit beginnen und anschließend für 2-3 min auf die höchste Geschwindigkeit erhöhen. Die Küchenmaschine auf die niedrigste Geschwindigkeit herunterschalten und die Flüssigkeit hinzugeben. Mehl, Salz und Backpulver vermischen und unterrühren. Nur so lange verrühren, bis das Mehl gerade so unter den Teig gerührt ist. Nach Belieben weitere Zutaten hinzugeben. Die Muffinförmchen zu 2/3 mit Teig füllen und bei 175 °C auf mittlerer Schiene 12-15 min backen. Mit einem Stäbchen prüfen, ob die Muffins fertig sind, es sollte kein Teig mehr am Stäbchen kleben.

Nach Belieben weitere Zutaten hinzugeben, z. B. 200 g frische Beeren 200 g gehackte dunkle Schokolade 2 Apfel in Stücke geschnitten und in 2 EL Butter, 2 EL Streuzucker und 1 EL Zimt gebraten. Apfel abkühlen lassen, bevor sie zum Teig gegeben werden.

SANDKUCHEN MIT KARDAMOM

3 Eier
210 g Streuzucker
1 TL Vanillezucker
50 g zimmerwarme Butter
100 ml Milch
210 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 EL Kardamomsamen



Eine Sandkuchenform mit Butter einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Eier, Streuzucker und Vanillezucker weißschaumig rühren. Küchenmaschine zunächst bei niedrigster Geschwindigkeit, anschließend für einige Minuten bei höchster Geschwindigkeit laufen lassen. Die Geschwindigkeit verringern, Milch hinzugeben und die zimmerwarme Butter in Stückchen dazu geben. So lange schlagen, bis alle Zutaten gut vermischt sind. Mehl, Backpulver, Salz und frisch gestoßen/gemahlene Kardamom mischen und vorsichtig unter den Teig geben. Die Küchenmaschine bei niedrigster Geschwindigkeit laufen lassen und nur so lange rühren, bis alles vermischt ist. Den Teig in die gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Kuchenform füllen. Den Kuchen bei 175 °C auf mittlerer Schiene 25-30 min backen. Mit einem Stäbchen prüfen, ob der Kuchen gar ist, es sollte kein Teig mehr am Stäbchen kleben. Etwas abkühlen lassen und auf einen flachen Teller stürzen.



Die Kardamomsamen sollten in einem Mörser gestoßen oder in der Getreidemühle gemahlen werden, damit sie ihr volles Aroma entfalten.

ZIMTSCHNECKEN

25 g frische Hefe
50 g Butter
300 ml Milch
40 g Zucker
1 Prise Salz
480 g Weizenmehl
Füllung:
50 g Butter
1 EL Zimt
40 g Zucker
Zum Bestreichen:
Ei
Hagelzucker

Bei doppelter oder dreifacher Menge den Knethaken verwenden.

Hefe in die Schüssel bröckeln. Butter in einem Topf zerlassen. Milch hinzugeben und auf 37 °C erhitzen. Etwas von der Flüssigkeit über die Hefe geben, bis sie sich auflöst. Die restliche Flüssigkeit, Zucker, Salz und den größten Teil des Mehls (etwas zum Bemehlen der Arbeitsfläche aufbewahren) hinzugeben. Mithilfe der Teigrolle den Teig bei mittlerer Geschwindigkeit geschmeidig kneten, bis er an den Schüsselrand kommt. Den Teig in der Schüssel lassen und ca. 30 min unter dem Gärungsdeckel gehen lassen. Anschließend auf eine bemehlte Fläche geben und in zwei Stücke teilen. Die beiden Teigstücke jeweils zu einer dünnen, rechteckigen Platte ausrollen. Mit der Butter bestreichen, mit Zimt und Zucker bestreuen und längs aufrollen. Die Rollen in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit der Schnittseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder in Papierförmchen legen. Den Backofen auf 250 °C vorheizen. Die Schnecken unter einem Tuch ca. 20 min gehen lassen. Anschließend mit verquirltem Ei bestreichen und mit etwas Hagelzucker betreuen. Auf mittlerer Schiene ca. 8 min goldbraun backen. Auf dem Rost oder mit einem Tuch abgedeckt abkühlen lassen.

KAMMARJUNKARE (dänische-Kekse)

100 g zimmerwarme Butter
100 g Zucker
250 g Mehl
2 TL Backpulver
½ Vanillestange oder 1 TL frisch gemahlener Kardamom
50 ml Milch
1 Ei



Vanillestange auskratzen und das Mark mit etwas von dem Zucker vermischen. Butter in Stücke schneiden und mit Zucker, Vanillemark, Mehl, Backpulver und Ei mithilfe des Teigrührers verrühren. Die Milch zuletzt hinzugeben. Den Teig herausnehmen und in 2 Stücke teilen. Daraus zwei gleichmäßige 2-3 cm dicke Rollen formen. 1 cm breite Stücke abschneiden, rollen und auf ein Backblech oder eine Platte legen. 8-10 min bei 175 °C goldgelb backen. Den Backofen auf 100 °C herunterschalten. Die Kekse etwas abkühlen lassen und mit einem gezackten Messer durchschneiden. Anschließend die Kekse wieder auf das Blech legen und 45 min im Ofen trocknen lassen.

VANILLEKEKSE MIT INGWER

100 g zimmerwarme Butter
85 g Streuzucker
1 EL Vanillezucker
1 EL Sirup
120 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
2 TL frisch geriebener Ingwer



Butter und Zucker mit dem Teigrührer schaumig rühren. Die übrigen Zutaten hinzugeben. Alles schnell zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 3 Stücke teilen. Zu ca. 40 cm langen Rollen formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Etwas flach drücken. Auf mittlerer Schiene bei 175 °C ca. 10-12 hellbraun backen. Die warmen Kekse in 3 cm breite Stücke schneiden.

FINNISCHES KAFFEEBROT

4 Bittermandeln
200 g zimmerwarme Butter
270 g Weizenmehl
40 g Streuzucker
1 Ei, verquirlt
30 g gehackte Mandeln
2 EL Hagelzucker



Bittermandeln mit dem Reibsatzen reiben. Butter in kleine Stücke teilen und in die Rührschüssel geben. Mit dem Teigrührer Mehl, Zucker und die geriebenen Bittermandeln hinzugeben und alles zu einem Teig verarbeiten. Im Kühlschrank mindestens 30 min ruhen lassen. Den Teig in 4 Stücke teilen. Zu fingerdicken, ca. 60 cm langen Rollen formen. Die Rollen nebeneinander legen. Mit dem verquirlten Ei bestreichen. Mit Mandeln und Hagelzucker bestreuen. Rollen in 5 cm dicke Stücke schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 200 °C auf mittlerer Schiene 9-10 min backen.

PFEFFERKUCHEN

150 g weiche Butter
210 g Streuzucker
50 ml heller Sirup
100 ml Wasser
1 EL gemahlener Ingwer
1 EL gemahlener Zimt
½ EL gemahlene Nelken
1 TL Natron
450 g Weizenmehl

Die Edelstahlschüssel mit der Teigrolle und dem Teigmesser in die Maschine einsetzen. Zucker, Sirup und Butter glatt rühren. Gewürze, Natron und Wasser hinzugeben. Nach und nach das Mehl hinzugeben, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Backunterlage dünn ausrollen. Mit Pfefferkuchenförmchen oder einem scharfen Messer Figuren ausstechen bzw. ausschneiden. Die Pfefferkuchen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Bei 225 °C etwa 5 min backen, bis goldbraun sind. Auf einem Rost abkühlen lassen.



Gewürze selbst in der Getreidemühle mahlen.

SAHNE

Den doppelten Schneebesen einsetzen. Sahne in die Schüssel geben. Bei niedriger Geschwindigkeit beginnen und nach und nach auf mittlere Geschwindigkeit erhöhen. Wenn die Sahne steif ist, ist sie fertig. Für halbgeschlagene Sahne einfach weniger lange schlagen. Wird Sahne zu lange geschlagen, wird sie zu Butter.



CHOCOLATE CHIP COOKIES

200 g dunkle Schokolade von guter Qualität
½ Vanillestange
1,5 EL starker Kaffee bzw. Espresso
150 g Weizenmehl
20 g Kakao
1 TL Backpulver
eine Prise Salz
50 g zerlassene Butter
105 g Zucker
105 g brauner Zucker
2 Eier

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Das Mark aus der Vanillestange kratzen und zur Schokolade geben. Mehl, Kakao, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen. Die zerlassene Butter, Zucker und braunen Zucker mit dem doppelten Schneebesen verschlagen. Mit der niedrigsten Geschwindigkeit beginnen und anschließend eine Minute bei mittlerer Geschwindigkeit schlagen. Die Geschwindigkeit herunterschalten und die Eier nacheinander hinzugeben. Die geschmolzene Schokolade, den Kaffee und zuletzt die Mehlmischung hinzugeben. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche kleine Teighäufchen geben. 12 Stück pro Blech. Bei 175 °C auf mittlerer Schiene 10-12 min backen und anschließend die Cookies auf einem Rost abkühlen lassen.



SAFRANGEBÄCK

50 g Hefe
150 g Butter
500 ml Milch
1 Packung Quark
1 g Safran
125 g Zucker
½ TL Salz
1 kg Weizenmehl
Rosinen oder Zucker zum Verzieren
Ei zum Bestreichen

Butter in einem Topf zerlassen und die Milch hinzugeben, sodass die Mischung handwarm ist. Hefe in die Mischung bröckeln und alles gut mischen. Teigrolle und Teigmesser einsetzen und die Hefe-Mischung in die Rührschüssel geben. Die Küchenmaschine bei niedrigster Geschwindigkeit laufen lassen und Quark, Safran, Zucker und Salz hinzugeben und zu einer glatten Masse verarbeiten. Anschließend nach und nach das Mehl hinzugeben (etwas zum Bemehlen der Arbeitsfläche aufbewahren). Bei niedriger Geschwindigkeit 1-2 min verrühren. Anschließend den Teig bei mittlerer Geschwindigkeit 5-6 min bearbeiten. Teigmesser und -rolle herausnehmen und die Schüssel mit dem Gärungsdeckel verschließen. Etwa 30 min gehen lassen. Messer und Rolle wieder einsetzen und die Küchenmaschine bei niedriger Geschwindigkeit 2 min laufen lassen. Den Teig herausnehmen und in 5 Stücke teilen. Jedes Stück wiederum in 10 Stücke teilen und ca. 2 cm dicke, längliche Rollen formen. Diese Rollen zu einem S formen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und mit einem Tuch abgedeckt gehen lassen, bis sich die Größe verdoppelt hat. Mit Rosinen oder Zucker verzieren. Mit verquirltem Ei bestreichen. Auf mittlerer Schiene bei 220 °C etwa 8-10 min goldbraun backen.



WEISSE SCHOKOLADENTRÜFFELN

200 g + 100 g weiße Schokolade
100 ml Schlagsahne
25 g zimmerwarme Butter
1 TL feingeriebene Limettenschale
½ TL gemahlener Ceylon-Zimt

Schokolade im Mixer zerkleinern und anschließend in die Rührschüssel geben. Schlagsahne erhitzen und über die Schokolade gießen. Die beiden Zutaten solange schlagen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Butter hinzugeben und rühren, bis alles vermischt ist. Zuletzt Limettenschale und Zimt hinzugeben. Die Masse in eine kleinere Schale mit dichtem Deckel füllen und 2 Stunden ins Gefrierfach stellen. Herausnehmen und 20 Kugeln aus der Masse formen, auf eine Platte legen und weitere 2 Stunden ins Gefrierfach stellen. 100 g weiße Schokolade in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen. Mit 2 Gabeln die Kugeln in die geschmolzene Schokolade tauchen oder durch die Schokolade ziehen. Die Trüffel auf Butterpapier im Kühlschrank fest werden lassen.

SCHOKOLADENMOUSSE

200 g dunkle Schokolade
4 Eier
1 EL Cognac oder anderen Alkohol nach Belieben

Den Mixer auf die Küchenmaschine montieren. Die Schokolade in Stücke brechen und fein hacken. Eigelb hinzugeben. Den Mixer so lange laufen lassen, bis sich die Schokolade komplett aufgelöst hat. Cognac hinzugeben. Mixer abnehmen und anstatt dessen die Rührschüssel mit dem doppelten Schneebesen einsetzen. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und vorsichtig unter die Schokoladenmischung heben. In Portionsschälchen füllen und kalt stellen, damit die Mousse fest wird. Nach Belieben mit halbsteifer Sahne servieren.



BLITZREZEPT FÜR EIS

400 g tiefgefrorene Beeren oder entkernte Früchte
200 ml Sahne oder cremiges Joghurt
Puderzucker nach Belieben

Früchte mit der Sahne in den Mixer geben. Bei höchster Geschwindigkeit 15 Sekunden vermischen. Nach Geschmack süßen. In hohen Gläsern servieren.



BAISER

2 große zimmerwarme Eiweiß
1 Prise Salz oder einige Spritzer Zitronensaft
150 g Streuzucker



Das Eiweiß in eine sehr saubere, fettfreie und trockene Schüssel geben. Eiweiß mit dem doppelten Schneebesen zu festem Eischnee schlagen, dabei mit der niedrigsten Geschwindigkeit beginnen. 3-4 min langsam schlagen, dann bei mittlerer Geschwindigkeit weiterschlagen. Wenn das Eiweiß beginnt fest zu werden, nach und nach den Zucker hinzugeben. 8-10 min schlagen. Die Baisermasse auf Backpapier spritzen oder Häufchen bilden. 1,5 -2 Stunden bei 80-100 °C backen. Backofen ausschalten und noch 1 Stunde in der Restwärme stehen lassen.

Die Baisers zum Beispiel mit Zimt, Pfefferminzöl, Vanille oder Lakritzpulver verfeinern.

FRUCHTPÜREE

Banane, Mango, Apfel und Weintrauben zu gleichen Teilen in den Mixer geben. Große Früchte in kleinere Stücke schneiden. In der Küchenmaschine zu einem glatten Püree verarbeiten. Wenn das Püree zu fest ist, etwas Wasser hinzugeben. Die Früchte und Beeren je nach Saison variieren.



APFELSAFT

1,5 kg Äpfel, z. B. Fallobst
1 l kaltes frisches Wasser
1 EL Zitronensäure
2 Prisen Natriumbenzoat
170 g Zucker/Liter abgeseihter Saft



Äpfel schälen, eventuell schadhafte Stellen herausschneiden. Äpfel in Stücke schneiden (mit Schale und Kerngehäuse). Mit der 4,5 mm Lochscheibe durchpassieren. Die Fruchtmasse mit Wasser, Zitronensäure und Natriumbenzoat in der Edelstahlschüssel mischen und mit dem Gärungsdeckel verschließen. 1 Tag lang kühl stellen. Gelegentlich umrühren. Die Fruchtmischung in ein Seil Tuch geben und 20-30 min stehen lassen. Saft abmessen, Zucker hinzugeben und rühren, bis dieser sich aufgelöst hat. Den Apfelsaft bis zum Rand in saubere kalte Flaschen füllen. Die Flaschen verschließen. Kühl aufbewahren. Kann auch verdünnt werden.

BANANEN-ERDBEER-SMOOTHIE

2 Portionen:
100 g Erdbeeren
200 ml Milch oder Hafermilch
1 Banane

Alle Zutaten in den Mixer geben und bei höchster Geschwindigkeit 30 Sekunden vermischen.



LECKERER FRUCHT-SMOOTHIE

2 Portionen:
1 grüner Apfel
1 Birne
1 Orange
1 Banane
250 g Weintrauben
100 ml Mango- oder Ananassaft



Apfel und Birne vierteln und in den Mixer geben. Das Kerngehäuse muss nicht herausgeschnitten werden, es enthält jede Menge gesunde Inhaltsstoffe. Die restlichen Zutaten hinzugeben und bei höchster Geschwindigkeit 1 Minute vermischen.

GRÜNER FITNESSMOOTHIE

2 große Gläser:
100 ml kaltes Wasser
100 ml Ananas- oder Mangosaft
250 g grüne Weintrauben
½ grüner Apfel oder Birne
½ Avocado
100 g Brokkoli
30 g frischer Blattspinat



Alle Zutaten in der oben aufgeführten Reihenfolge in den Mixer geben und bei höchster Geschwindigkeit 1-2 Minuten vermischen.

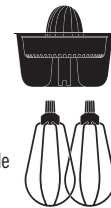
APFELMUS

Äpfel waschen, vierteln und im Kochtopf oder im Ofen dünsten. Im Kochtopf: So viel Wasser in den Topf geben, dass der Boden bedeckt ist. Apfelscheiben in den Topf geben und langsam erhitzen, sodass sie weich werden. Im Ofen: Äpfel in einen Bräter geben, mit Butterbrotpapier abdecken und bei 150 °C weich werden lassen. Die Äpfel bei hoher Geschwindigkeit passieren und eventuell übriggebliebene dickere Stücke ein zweites Mal passieren. Mus abmessen und mit Zucker kochen, ca. 200-400 g Zucker/kg Mus. In Gläsern abfüllen. Das Apfelmus kann eingefroren werden (empfohlen, wenn wenig Zucker verwendet wird).



MILCH-KALTSCHALE

3 Eigelb
65 g Zucker
Eine halbe ausgekratzte Vanillestange
Saft von einer halben Zitrone
1 TL feingeriebene Zitronenschale
200 ml Crème fraiche
Ca. 1 l Milch



Zitrone waschen. Schale dünn abreiben. Zitrone halbieren und eine Hälfte mit der Zitruspresse auspressen. Alle Zutaten außer der Milch in die Rührschüssel geben und gut vermischen. Milch hinzugeben und auf die richtige Konsistenz achten. Sie sollte ungefähr der von Trinkjoghurt entsprechen. Im Glas servieren oder in einem Teller mit Kammarjunker-Keks servieren.

KARTOFFELPUFFER

2 Portionen:
6 mittelgroße Kartoffeln (500 g)
120 g Weizenmehl
1 Ei
500 ml Milch
1 1/2 TL Salz
Butter zum Braten

Die Kartoffeln eventuell schälen, in Stücke schneiden und anschließend alle Zutaten in den Mixer geben. Bei höchster Geschwindigkeit 30 Sekunden vermischen. Den Teig vor dem Zubereiten eine Weile ruhen lassen.

In Småland, wo die Ankarsrum Original von Ankarsrum hergestellt wird, sind Kartoffelpuffer schon so etwas wie ein Nationalgericht.

AMERIKANISCHE PFANNKUCHEN

2 Portionen:
150 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
1/2 TL Salz
1 EL Streuzucker
1 Ei
250 ml Naturjoghurt
Butter zum Ausbacken

Alle Zutaten in den Mixer geben und bei höchster Geschwindigkeit 30 Sekunden vermischen. Bei mittlerer Hitze etwa 10 cm große Pfannkuchen ausbacken. Mit Ahornsirup, frischen Beeren oder Kompott servieren.

SCHWEDISCHE PFANNKUCHEN

2 Portionen:
2 Eier
180 g Weizenmehl
1/2 TL Salz
600 ml Milch
Butter zum Ausbacken

Alle Zutaten in den Mixer geben und bei höchster Geschwindigkeit 30 Sekunden vermischen. Den Teig vor dem Ausbacken 15 min ruhen lassen. Mit Kompott und Sahne oder Vanilleeis servieren und in der Frühlingssonne genießen.

RÖSTI À LA ANKARSRUM

500 g Kartoffeln
1 Möhre
1 kleiner Squash-Kürbis
1 gelbe Zwiebel
150 g geriebener Käse (z. B. Emmentaler o. ä.)
1 EL Weizenmehl
1 TL Salz
Etwas schwarzer Pfeffer

Kartoffeln, Möhre und Zwiebel schälen. Kürbis waschen. Das Gemüse mit dem Gemüseschneider mit der groben Reibetrommel schnitzeln. Möglichst viel Wasser aus dem Gemüse herausdrücken. Den Käse mit derselben Trommel reiben. Das Gemüse mit den restlichen Zutaten mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei schwacher Hitze in Butter oder Öl braten. Rösti mithilfe eines Deckels wenden und auf der anderen Seite braten.

GEMÜSEGRATIN MIT FETAKÄSE

2 große gelbe Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 EL Butter
200 g Kartoffeln
200 g Squash-Kürbis
200 g rote Beete
4 große Tomaten
2 EL frisch gehackter Basilikum
1 EL frisch gehackter Thymian
1 1/2 TL Salz
1/2 TL grobgemahlener schwarzer Pfeffer
400 g Fetakäse
200 ml Schlagsahne

Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken. In Butter weich dünsten und in eine gefettete ofenfeste Form geben. Kartoffeln und rote Beete schälen. Kartoffeln, Kürbis und rote Beete mit der eingesetzten Scheibentrommel in Scheiben schneiden. Tomaten in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Gewürzkräuter, Salz und Pfeffer vermischen. Die Hälfte der Kräutermischung und 100 g Käse über die Zwiebeln geben. Kartoffeln, rote Beete, Squash-Kürbis und Tomatenscheiben abwechselnd in die Form schichten und mit der restlichen Kräutermischung und dem Käse bestreuen. Sahne darüber gießen. Backofen auf 200 °C vorheizen und das Gratin ca. 25 min im Ofen garen.

BROCCOLI-QUICHE MIT KÄSE

Quiche-Teig:
180 g Weizenmehl
2 Prisen Salz
150 g kalte Butter
1-2 EL kaltes Wasser

Butter in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten außer dem Wasser in den Mixer geben. Alles zu einer krümeligen Masse verrühren. Wasser hinzugeben und vermischen, bis der Teig sich zu einer Kugel bildet. 1 Stunde kühl stellen. Den Teig in einer Form mit einem Durchmesser von etwa 25 cm ausrollen oder drücken. Mehrfach mit einer Gabel einstechen. Weitere 30 min kühl stellen. Im Backofen 10-12 min bei 200 °C vorbacken.

FÜLLUNG:

200 g blanchierter Brokkoli
1 große rote Zwiebel, in Scheiben geschnitten
200 g frische Champignons
150 g Grünschnittkäse
(150 g gebratener Bacon)
3 Eier
150 ml Milch
150 ml Sahne
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Champignons und Zwiebel kurz anbraten. Die Zwiebel kann auch roh verwendet werden. Zusammen mit den Brokkoliröschen in eine Quiche-Form füllen. Den Käse darüber bröckeln. Anschließend Eier, Milch, Sahne, Salz und Pfeffer verschlagen und darüber gießen. Die Quiche im Backofen bei 200 °C ca. 40 min goldgelb backen, bis sie fest geworden ist.

GAZPACHO

4 Tomaten
1 grüne Paprikaschote
2-3 Knoblauchzehen
1/2 Salatgurke
1 kleine Zucchini
1 gelbe Zwiebel
1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
100 ml Olivenöl
2 TL Essig
500 ml Wasser
Pfeffer, Salz

Tomaten mit heißem Wasser übergießen und die Haut abziehen. Das übrige Gemüse waschen und putzen. Alles in kleine Stücke schneiden und in den Mixer geben. Die Hälfte der Paprika und der Gurke zum Garnieren aufbewahren. Die übrigen Zutaten hinzugeben. Alles bei höchster Geschwindigkeit 40 Sekunden gut vermischen. Die Suppe bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren. Mit Paprika- und Gurkenstückchen garnieren. Mit leckerem Brot servieren.

FISCHHACK MIT KRÄUTERN

500 g frischer Fisch ohne Gräten
2 gelbe Zwiebeln
1 kleine rote Chilischote
1 kleines Ei
1 EL rote Currypaste
1 TL heller Muscovado Zucker
1 TL Fischesauce
1 EL frischer Koriander

Fisch zusammen mit Zwiebeln und der entkerneten Chilischote hacken. Dann die restlichen Zutaten untermischen. Etwas Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Das Gehackte in die gewünschte Form bringen und bei mittlerer Hitze braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Alternativ kann das Fischhack auch 60 min im Backofen bei 180 °C gebacken werden.

CHILI-LIMETTEN-SAUCE

1 Knoblauchzehe
1/2 kleine Chilischote, rot oder grün
1 EL Muscovado Zucker
2 EL Fischesauce
2 EL Reisesig
1 EL frischer Limettensaft
2 EL Wasser

Alle Zutaten im Mixer gut vermischen. Zum Fischhack servieren.

PATÉ

250 g Schweineleber
200 g Schweinespeck
500 g Schweinerücken
1/2 EL schwarzer Pfeffer
1/2 EL Kräuterpfeffer
4 geschälte Knoblauchzehen
2 rote Zwiebeln
100 ml Cognac
50 ml weißer Portwein
2 EL Petersilie, gehackt
1 EL Thymianblättchen
2,5 TL Salz
1 Ei

Fleisch und Speck in Stücke schneiden. Das gesamte Fleisch, Gewürze, Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter, Cognac und Wein in einer großen Schüssel vermischen und über Nacht kühl stellen. Außerdem alle Teile für die Mühle über Nacht ins Gefrierfach stellen. Die Flüssigkeit vom Fleisch abschütten. Salz in das Fleisch reiben und alles mit der 6 mm oder der 8 mm Scheibe durch den Fleischwolf drehen. Ei hinzugeben. Etwas von der Masse braten und abschmecken. Eine Form mit Frischhaltefolie auslegen. Die Form mit der Fleischmasse füllen und leicht auf die Arbeitssplatte schlagen sodass die Mischung sich setzt. Die Pastete anschließend bei 80 °C backen, bis sie eine Kerntemperatur von 70 ° erreicht hat (Bratenthermometer verwenden). Pastete herausnehmen, mit einem Gewicht beschweren und über Nacht kühl stellen.

HÄHNCHENBURGER

500 g Hähnchenfleisch
2 gelbe Zwiebeln
1 große Chilischote
1 Knoblauchzehe
2-3 TL Kreuzkümmel
1 TL Salz
1-2 EL frischer Koriander, gehackt

Das Hähnchenfleisch (ohne Knochen) zusammen mit Zwiebeln, Knoblauch und der entkernten Chilischote durchdrehen. Salz und Gewürze untermischen. 4 große (oder mehrere kleine) Hamburger formen und bei mittlerer Hitze braten. Mit Chilisauce und einem leckeren Salat servieren.

Das Fleisch kann durch Wild- oder Rindfleisch ersetzt werden oder es können verschiedene Hackfleischsorten gemischt werden.

COLESLAW

100 g Weiß- oder Rotkohl
2 Möhren
½ TL Kümmelsamen
100 ml Joghurt (10 %)
50-100 ml Mayonnaise
½ TL Apfelessig
Salz und Pfeffer

Kümmelsamen in einer trockenen Bratpfanne rösten. Den Kümmel in der Getreidemühle mahlen (nicht zu fein) oder im Mörser zerstoßen. Den Kohl putzen und in dünne Streifen schneiden. Möhren schälen. Das Gemüse mit dem Gemüseschneider mit der groben Reibtrommel reiben. So viel Flüssigkeit wie möglich aus dem Gemüse herausdrücken. Das grobgeriebene Gemüse mit den restlichen Zutaten mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

MAYONNAISE-AIOLI

6 Knoblauchzehen
Saft von einer halben Zitrone
2 Eigelb
Salz, weißer Pfeffer, Cayennepfeffer
250 ml Olivenöl

Alle Zutaten außer dem Olivenöl in den Mixer geben. Bei höchster Geschwindigkeit 10-15 Sekunden vermischen. Den kleinen Deckel abnehmen und das Öl hinzugießen, zunächst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl. Solange im Mixer verarbeiten, bis die Mayonnaise dickflüssig geworden ist. Besonders lecker zu Fischsuppe, Salat oder Kartoffeln.

KARTOFFELBREI

1 kg Kartoffeln
250 ml Milch
1 TL Salz
1 EL Butter

Kartoffeln schälen und weich kochen. Kochwasser abgießen. Die Milch erhitzen. Die Kartoffeln in die Edelstahlschüssel geben und mit der Rolle zu Brei verarbeiten, Butter und die warme Milch hinzugeben.

Den Kartoffelbrei zum Beispiel mit gehackter Petersilie, roh geriebenem Wurzelgemüse oder gerösteten Mandelsplittern verfeinern.

SCHWEDISCHE HACKFLEISCH-BÄLLCHEN (Köttbullar)

100 g Kalbshack
100 g Schweinehack
200 g Rinderhack
1 gelbe Zwiebel
100 g frisches Weißbrot oder Paniermehl
200 ml Sahne
1 Ei
Salz und weißer Pfeffer

Brot oder Paniermehl in der Sahne einweichen. Das Fleisch durch den Fleischwolf drehen, zunächst mit der 4,5 mm Lochscheibe, dann mit der 2-mm-Scheibe. Alles nochmals zusammen mit dem eingeweichten Brot durchdrehen. Zwiebel hacken und in Butter anbräunen. Zwiebel und Ei in mit der Fleischmasse vermischen. Die Mischung gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Testen einen kleinen Klecks Fleischmasse in Butter braten und abschmecken. Mit feuchten Händen kleine Bällchen formen. Auf eine mit Wasser abgespülte Platte legen. Einen guten Stich Butter in eine Bratpfanne geben und die Hackbällchen braten.

PREISELBEERKOPF KALTGERÜHRT

1 kg Preiselbeeren
500 g Zucker

Preiselbeeren in die Edelstahlschüssel geben. Die Beeren mit der Rolle bei niedriger Geschwindigkeit zerdrücken. Rolle entfernen und das Messer einsetzen. Zucker hinzugeben und die Maschine solange laufen lassen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. In Gläser füllen und kühl aufbewahren.

BAUERNWURST

4,5 kg Rindfleisch ohne Knochen
1 kg Schweinefleisch ohne Knochen
1,25 kg fetter Speck
3 EL Salz
1 EL Pfeffer
2 EL Korianderkörner
1 EL gemahlene Nelken
1 EL Kreuzkümmel
100 ml Essig
Wurst darm

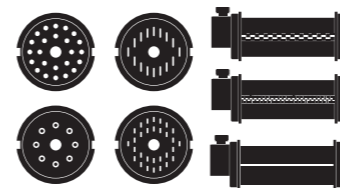
Koriander in einer trockenen Pfanne rösten. Alle Gewürze in der Getreidemühle mahlen oder im Mörser zerstoßen. Das Fleisch in 3 x 3 cm große Würfel schneiden. Die Würzmischung in das Fleisch reiben und anschließend das Fleisch durch den Fleischwolf drehen (4,5 oder 6 mm Lochscheibe). Die 8 mm Lochscheibe einsetzen und den Speck durchdrehen. Speck und Essig mit dem durchgedrehten Fleisch mischen. Einen kleinen Klecks probieren, bei Bedarf noch nachwürzen. Den Wurst darm gut mit kaltem Wasser abwaschen. Das Wurstfüllhorn am Fleischwolf montieren. Den Wurst darm auf das Füllhorn ziehen. Die Wurstmischung im Fleischwolf nach unten schieben und die Küchenmaschine bei niedriger Geschwindigkeit laufen lassen. Darauf achten, dass keine Luft in den Wurst darm gelangt. Falls das passiert, Küchenmaschine ausschalten und die Luft vorsichtig nach hinten zum Schlitz am Füllhorn herausdrücken. Kleinere Würste können einzeln mit Garn abgebunden werden, ansonsten erhält man eine lange Wurst. Die Wurst einen Tag im Kühlschrank reifen lassen. Grillen oder in der Pfanne braten.

NUDELTEIG

350 g Hartweizenmehl
2 große Eier

Teigrolle und Teigmesser einsetzen und das Hartweizenmehl in die Edelstahlschüssel geben. Die Küchenmaschine bei niedriger Geschwindigkeit laufen lassen und die Eier hinzugeben. Zwischen Teigrolle und Schüsselrand 1-2 cm frei lassen und den Teig ca. 5 min glatt kneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche per Hand durchkneten. Wenn der Teig zu trocken und krümelig ist, etwas lauwarmes Wasser hinzugeben. Den fertigen Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt ruhen lassen, so dass er nicht austrocknet.

Für die Herstellung der Nudeln die Pasta-scheiben oder eine der Nudelwalzen verwenden. Die fertigen Nudeln auf ein Trockengestell hängen oder unter einem Geschirrtuch ca. 10 min ruhen lassen, bevor sie gekocht werden.



PESTO

1 Bund frischer Basilikum
75 g Pinienkerne
150 g Parmesankäse
100 ml Öl

Die Pinienkerne im Mixer fein zerkleinern. Käse in Würfel schneiden und zusammen mit den Pinienkernen im Mixer zerkleinern. Basilikumblätter und Öl hinzugeben und bei mittlerer Geschwindigkeit verarbeiten, bis alles gut vermischt ist. Mit einzelnen Impulsen arbeiten, dazu den Mixer während der Verarbeitung ein- und ausschalten.

SOJABOHNEN-HUMMUS

500g gekochte Sojabohnen
150g neutrales Öl
50g Wasser
2 Knoblauchzehen
Eine Handvoll Rosmarin

Zunächst die getrockneten Sojabohnen zubereiten. Hierfür die Bohnen ca. 10 Stunden in kaltem Wasser einweichen. Wasser abgießen und die Bohnen in einen Topf geben, vollständig mit Wasser bedecken und das Wasser zum Kochen bringen. Bohnen zwei Stunden köcheln lassen. Abgießen und abkühlen lassen.

Mixer auf die Maschine setzen und die Hälfte der Bohnen mit dem Öl, Wasser und Knoblauch pürieren, bis eine glatte Konsistenz erreicht ist. Mixer von der Maschine nehmen und die restlichen Bohnen und den Rosmarin unterrühren. Mixer erneut auf die Maschine setzen und alles zur gewünschten Konsistenz verarbeiten. Nach Belieben salzen.

TOMATENKETCHUP

1 kg reife Tomaten
400 g Äpfel
250 g gelbe Zwiebel, geschält
1 rote Chilischote

Alle Zutaten waschen, zerteilen und aufkochen lassen. Die Mischung durch den Passiersvorschalt passieren. Die passierte Masse in einen Topf geben und folgende Zutaten hinzugeben:

150-200 g Zucker
1 EL Salz
¼ TL Ceylon-Zimt
100 ml Essigessenz (12 %)

Auf die Hälfte einkochen (ca. 1 Stunde). Ketchup in saubere Flaschen oder Gläser füllen.

TOMATENPÜREE

Reife Tomaten waschen, in Stücke schneiden und (roh) durch die Mühle drehen. Nach Belieben Zwiebel und Kräuter hinzugeben. Anschließend den Passiersvorschalt anbringen und alles passieren. Das Püree in saubere Gläser oder Flaschen füllen. Im Backofen bei 80 °C 20 min sterilisieren.

PIZZA

Teig:
240 g Weizenmehl
1/2 TL Salz
2 TL Backpulver
50 ml Olivenöl
150 ml Milch

Die trockenen Zutaten in die Edelstahlschüssel geben. Teigrolle und Teigmesser einsetzen. Die restlichen Zutaten hinzugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine große oder mehrere kleinere Pizzen ausrollen. Die Pizza nach Belieben belegen. Bei 225 °C 12-15 min backen.

TOMATENSAUCE

1 Dose gehackte Tomaten, ca. 400 g
2 EL Tomatenmark
2 EL Zucker
1 EL Oregano
1 EL Basilikum
Eine Prise Chilipulver
2 Knoblauchzehen
Salz und schwarzer Pfeffer

Alle Zutaten in den Mixer geben und einige Minuten bei höchster Geschwindigkeit vermischen.

Die Dosentomaten durch 400 g frische gehackte Tomaten ersetzen.

| | |
|-----------------|--------------|
| ENGLISH | 2-15 |
| DEUTSCH | 16-29 |
| FRANÇAIS | 30-43 |
| ESPAÑOL | 44-57 |



Pasta attachment
Nudelwalse
Presse-roulaux
Rodillo para pasta



Mincer
Fleischwolf
Hachoir
Picadora de carne



Sausage stuffing horn
Wurststopper
Embout à sucisses
Tubo para embutidos



Pasta discs
Nudelscheiben
Disque à pâtes
Discos para pasta



Citrus press
Zitruspresse
Presse agrumes
Exprimidor de cítricos



Blender
Mixer
Mixeur
Batidora



Vegetable cutter
Gemüseschneider
Tranchoir à légumes
Tagilaverdure



Strainer
Passiersatz
Appareil à passer
Unidad de colado



Grater
Reibsatz
Rouleau à râper
Rallador



Roller
Rührwalze
Rouleau
Rodillo



Dough hook
Kneithaken
Crouchet à pâte
Gancho de amasar



Grain mill
Getreideschneider
Moulin à farine
Molinillo de grano



Flake mill
Flocker
Moulin à céréales
Molinillo de cereales



Double beater
Planeten-Schlagwerk
Batteur double
Batidor doble



Cake beater
Schneebeesen zu Kuchen
Fouet à gâteau
Bata a la torta

PAIN

| | |
|-----------------------------|----|
| Baguettes au levain | 32 |
| Brioche | 35 |
| Challah | 34 |
| Focaccia | 35 |
| Fond au levain | 32 |
| Naan | 35 |
| Pain Ankarsrum | 33 |
| Pain au citron | 34 |
| Pain au levain de Västervik | 32 |
| Pain croquant suédois | 33 |
| Pain de Gotland | 33 |
| Pain de seigle danois | 33 |
| Pains blancs moulés | 34 |
| Petits pains de Graham | 34 |
| Schwarzbrot | 33 |
| Scones avec farine Graham | 35 |

PETIT DÉJEUNER

| | |
|---------------|----|
| Beurre | 35 |
| Jus d'agrumes | 32 |
| Musli | 32 |

BISCUITS & PETITS PAINS

| | |
|------------------------------------|----|
| Biscuits au caramel avec gingembre | 37 |
| Biscuits aux épices | 38 |
| Biscuits aux pépites de chocolat | 38 |
| Biscuits danois à la cardamome | 37 |
| Biscuits finlandais | 37 |
| Crème | 38 |
| Crème glacée en un instant | 39 |
| Gâteau au sucre et cardamome | 36 |
| Meringue | 39 |
| Mousse au chocolat | 38 |
| Muffins | 36 |
| Muffins savoureux aux pommes | 36 |
| Petits pains à la cannelle | 37 |
| Petits pains au safran | 38 |
| Red velvet cupcake | 36 |
| Truffe au chocolat blanc | 38 |

FRUITS & LÉGUMES

| | |
|-------------------------------------|----|
| Boisson aux pommes | 39 |
| Compote de pomme | 39 |
| Koldskål | 39 |
| Purée de fruits | 39 |
| Smoothie à la banane et à la fraise | 39 |
| Smoothie aux fruits | 39 |
| Smoothie vert sain | 39 |

NOURRITURE

| | |
|------------------------------|----|
| Boulettes de viande | 42 |
| Crêpes américaines | 40 |
| Crêpes suédoises | 40 |
| Gazpacho | 41 |
| Gratin aux légumes et feta | 40 |
| Hamburger au poulet | 42 |
| Pain de poisson épicé | 41 |
| Pâté | 41 |
| Pâte À pâtes fraîches | 43 |
| Pizza | 43 |
| Purée de pomme de terre | 42 |
| Quiche de brocoli au fromage | 41 |
| Raggmunk | 40 |
| Rösti à la Ankarsrum | 40 |
| Saucisse paysanne | 42 |

SAUCES

| | |
|-----------------------------|----|
| Airelles au sucre | 42 |
| Coleslaw | 42 |
| Ketchup à la tomate | 43 |
| Mayonnaise - Aioli | 42 |
| Pesto | 43 |
| Purée de tomates | 43 |
| Sauce au chili et lime | 41 |
| Sauce tomate | 43 |
| Houmous de haricots de soja | 43 |



JUS D'AGRUMES

8-10 d'oranges de taille moyenne
1 pamplemousse



Laver les fruits et les partager en deux. Presse chaque moitié de fruit.

MUSLI

4 dl d'épeautre entier
1 dl de seigle entier
5 dl d'avoine entière
3 dl de noisettes et d'amandes hachées
2 dl de graines de tournesol
1 dl de graines de lin
2 dl d'eau
6 cuillères à soupe d'huile de colza
5 cuillères à soupe de miel



Passer les grains entiers dans le moulin à musli. Hacher les noisettes en plus petits morceaux dans le mixeur. Mélanger le tout dans un récipient. Mélanger le miel avec l'eau et l'huile de colza jusqu'à sa dissolution. Verser le mélange de miel sur le mélange de céréales et de noix et mélanger le tout. Couvrir une plaque e papier de cuisson et verser le mélange dessus. Préchauffer le four à 200°C et faire griller le musli au milieu du four pendant 30 minutes. Mélanger toutes les dix minutes pour que tout soit bien grillé.

FOND AU LEVAIN

Jour 1-3
2 dl d'eau tiède, 37°C
200 g de farine de seigle
100 g de pomme râpée crue
Mélanger tous les ingrédients dans un bocal en verre de 2 litres et laisser reposer à température ambiante pendant trois jours. Remuer le mélange une fois par jour pour accélérer la fermentation.

Jour 4
Ajouter 2 dl d'eau et 200 g de farine de seigle et bien mélanger. Laisser reposer pendant un jour.

Jour 5
Le levain est maintenant prêt à être utilisé. Conserver le levain au frigidaire et ajouter 1 dl d'eau tiède et 100 g de farine de seigle une fois par semaine. Ajouter ceci environ 12 heures avant d'utiliser la pâte pour obtenir une pâte aussi active que possible.

PAIN AU LEVAIN DE VÄSTERVIK

Jour 1
2,5 dl (250 g) d'eau
375 g farine de seigle
25 g de levain de seigle

Mélanger les ingrédients dans le récipient en inox et couvrir hermétiquement avec un film en plastique. Laisser le mélange reposer à température ambiante 12-24 heures.

Jour 2
350 g de farine de seigle
350 g de farine de blé
5 dl (500 g) d'eau
25 g sel marin

Monter le crochet à pâte sur le récipient et ajouter la farine et l'eau au mélange de la veille. Démarrer la machine à basse vitesse et mélanger pendant 2-3 minutes. Ajouter ensuite le sel, augmenter à vitesse moyenne et mélanger pendant dix minutes jusqu'à ce que la pâte soit vraiment élastique. Recouvrir le récipient avec le couvercle et laisser lever pendant 2-3 heures. Tester en appuyant légèrement avec un doigt sur la pâte. Si elle reprend sa forme relativement rapidement, elle est prête. Séparer la pâte en deux morceaux et placez-les dans deux paniers à lever farinés et laisser lever une heure supplémentaire. Faire préchauffer le four à 250°C et placer le pain au milieu. Baisser la température à 200°C et faire cuire pendant 40 minutes.



BAGUETTES AU LEVAIN

5 dl d'eau tiède
9 g de levure
200 g de levain blanc
800 g de farine de blé avec haute teneur en protéines
15 g de sel marin

Dissoudre la levure dans l'eau, ajouter le levain et la farine de blé. Monter le crochet à pâte et pétrir à la vitesse la plus basse pendant 13 minutes. Ajouter le sel et pétrir à une vitesse un peu plus élevée pendant 7 minutes. Huiler les parois du récipient avec un peu d'huile alimentaire et recouvrir avec le couvercle. Laisser la pâte lever à température ambiante pendant 60 minutes et placer ensuite le récipient dans le frigidaire pendant la nuit. Préchauffer le four à 250°C. Placer délicatement la pâte sur le plan de travail et séparer très délicatement en 4-5 morceaux, selon la longueur de baguette désirée. Former les morceaux en baguette longues et faire des incisions avec un couteau pointu. Mettre les baguettes au four et baisser la température à 200°C après 5 minutes de cuisson. Les pains doivent cuire au four pendant 30 minutes en tout, jusqu'à ce qu'ils obtiennent une jolie couleur dorée. Sortir les baguettes et les laisser refroidir sur grille.



PAIN DE SEIGLE DANOIS

Jour 1
450 g d'eau
400 g de grosse farine de seigle
115 g levain de seigle
120 g Graines de tournesol grillées (les faire griller sur une poêle sèche)
30 g graines de lin
1 cuillère à café

Mélanger tous les ingrédients dans le récipient en inox. Recouvrir hermétiquement avec un film en plastique. Laisser la pâte reposer à température ambiante pendant au moins 12 heures.

Jour 2
Pâte du jour 1
200 g d'eau
10 g de levure
225 g de grosse farine de seigle
150 g de farine de blé
115 g de levain de seigle

Ajouter tous les ingrédients à la pâte du jour 1. Travailler à la vitesse la plus basse à l'aide du crochet à pâte pendant 20 minutes. Recouvrir le récipient avec le couvercle et laisser lever pendant deux heures. Huiler un moule à pain avec de l'huile neutre et mettre la pâte dans le moule. Recouvrir et laisser lever jusqu'à ce que la pâte atteigne les bords. Faire cuire dans un four à 210°C pendant environ 45 minutes. Le pain est prêt lorsque la température au centre est de 98°C.



PAIN DE GOTLAND

Jour 1
1 litre d'eau
15 dl de farine de seigle tamisée
0,5 cuillère à soupe de sel
1,5 cuillère à soupe de vinaigre d'alcool
1 cuillère à soupe de fenouil

Faire bouillir l'eau et laisser refroidir un peu. Placer la farine, le sel, le vinaigre d'alcool et le fenouil dans le récipient et ajouter dessus l'eau très chaude. Utiliser votre appareil à la vitesse la plus basse avec le crochet à pâte pendant 15 minutes. Recouvrir le récipient hermétiquement avec un film en plastique et laisser reposer jusqu'au lendemain.

Jour 2
35 g de levure
3 dl d'eau tiède, 37°C
0,75 dl de sirop
1 cuillère à café de sucre
13 dl de farine de blé

Monter le crochet à pâte. Mélanger ensemble l'eau, le sirop et la levure. Verser ce mélange sur la pâte dans le récipient. Démarrer la machine à la vitesse la plus basse et ajouter la farine. Utiliser la machine pendant 5 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit vraiment entièrement bien travaillée. Recouvrir avec le couvercle et laisser la pâte lever pendant 1-3 heures. Prendre la pâte et la pétrir sur un plan de travail. La pâte doit être collante, utiliser la farine sur les mains et ne pas fariner plus le plan de travail. Si vous utilisez trop de farine, le pain sera sec. Séparer la pâte en deux morceaux et les former en pains ronds. Saupoudrer avec un peu de farine. Laisser lever sur une plaque de four sous un torchon pendant 45 minutes Faire



cuire les pains au four à 200°C pendant environ 60 minutes. Laisser refroidir sur grille.



Le fenouil devrait être pilé dans un mortier ou broyé dans un moulin à farine pour plus de goût.

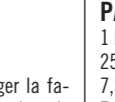
SCHWARZBROT

500 g de farine de seigle
500 g de farine de blé
25 g de levain
1 cuillère à soupe de sel
7,5 dl d'eau
1 cuillère à soupe de cumin, d'anis ou de d'épices de pain selon les goûts
50 g de graines de tournesol
50 g graines de lin

Monter le crochet à pâte et mélanger la farine de seigle avec le levain et l'eau dans le récipient. Laisser lever la pâte dans le récipient et sous couvercle pendant 12 heures. Mélanger ensuite la farine de blé, les épices, les graines et le sel. Partager la pâte dans deux moules à gâteau beurrés. Faire cuire à 200°C au milieu du four pendant deux heures. Placer un bol supportant la chaleur du four et contenant 2 dl d'eau au fond du four au moment de mettre le pain au four. Laisser refroidir les pains jusqu'au jour suivant.

PAIN CROQUANT SUÉDOIS (knäckebröd)

50g de levure
5 dl d'eau tiède
0,5 de cuillère à café de sel
3,5 dl de farine de blé
9 dl de grosse farine de seigle
Différentes graines



Dissoudre la levure dans de l'eau tiède, 37°C, dans le récipient. Monter le rouleau de pâte et ajouter le sel, la farine de blé et la grosse farine de seigle. Bien travailler la pâte. Laisser lever pendant une heure. Préchauffer le four à 225°C. Pétrir la pâte, partager en trois morceaux. Étaler un morceau à la fois, sur une table farinée, en des galettes de 2 mm d'épaisseur. Badigeonner avec l'eau et saupoudrer les graines. Appuyer légèrement sur les galettes de façon à ce que les graines ne tombent pas. Faire cuire pendant environ 15 minutes, comme pain entier ou partager en morceaux plus petits.

PAIN ANKARSRUM

1 l d'eau froide
25 g de levure
7,5 dl de faine de blé à pain
7,5 dl de farine d'épeautre
4 dl de grosse faine de seigle
4 dl de flocons d'avoine
1 dl d'huile de colza
0,5 dl de sirop
1 cuillère à soupe de sel
Dissoudre la levure dans l'eau dans le récipient. Ajouter les autres ingrédients et mélanger avec la machine pendant 10-12 minutes. Laisser la pâte lever pendant environ 12 heures dans le frigidaire. Prendre ensuite la pâte et la partager en 3 morceaux. Faire des pains et laisser lever sur une plaque recouverte de papier de cuisson pendant environ 45 minutes. Couper les pains avec un couteau pointu et faire cuire au four à 200°C pendant environ 35 minutes. Laisser refroidir sous un torchon.



PAINS BLANCS MOULÉS

50 g de beurre
6 dl de lait ou d'eau
50 g de levure
1 cuillère à café de sel
900 g de farine de blé



Faire fondre le beurre et ajouter le liquide. Chauffer le mélange à 37°C. Émietter la levure dans le récipient et verser le liquide de pâte. Monter le rouleau et faire démarrer la machine à la vitesse la plus basse. Ajouter la farine et ensuite le sel. Augmenter à la vitesse moyenne et travailler la pâte pendant huit minutes. Verrouiller le bras à 2-3 cm du bord du récipient pour un passage facile de la pâte. Couvrir le récipient avec le couvercle et laisser lever 30 minutes. Placer la pâte sur une surface légèrement farinée. Séparer la pâte en 2-3 morceaux et former des pains. Laisser les pains lever dans des moules beurrés ou sur une plaque de cuisson sous torchon jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume, environ 30 minutes. Faire cuire les pains à 225°C pendant 35-40 minutes. Les laisser refroidir sous torchon et sur grille.

PETITS PAINS DE GRAHAM

50 g de levure
75 g de beurre
5 dl de lait
1 cuillère à café de sel
2 cuillères à soupe de sucre
1 dl de sirop
300 g de farine Graham
500 g de farine de blé à pain



Faire fondre le beurre, verser le lait et chauffer à 37°C. Monter le rouleau à pâte et le couteau à pâte sur la machine. Émietter la levure dans le récipient et utiliser la machine à vitesse moyenne jusqu'à ce que la levure soit dissoute dans le liquide de pâte. Ajouter le sel, le sucre et le sirop et mélanger. Ajouter la farine Graham et augmenter la vitesse. Travailler la farine dans le mélange et ajouter la farine de blé petit à petit. Pétrir la pâte pendant environ 8 minutes. Recouvrir avec le couvercle sur le récipient et laisser la pâte lever pendant une heure. Placer la pâte sur un plan de travail fariné et séparer la pâte en 20 morceaux. Rouler des petits pains et les laisser lever sous torchon pendant 30 minutes. Badigeonner les pains avec un œuf battu, décorer avec des graines de pavot, sésame ou semblables et faire cuire au four à 225°C pendant 10-12 minutes.

PAIN AU CITRON

Jour 1
100 g de farine de seigle fine
150 g de blé dur
10 g de levure
2 1/2 dl d'eau



Placer la farine dans le récipient. Dissoudre la levure dans l'eau et verser sur la farine. Pétrir la Pâte à la vitesse la plus basse pendant 10 minutes. Laisser lever dans le frigidaire durant la nuit ou À température ambiante pendant environ 3 heures.

Jour 2

2 citrons jaunes
650 g de farine de blé
15 g de levure
2 1/2 dl d'eau
1/2 dl huile d'olive
20g de sel marin

Laver et essuyer les citrons. Râper le zest sur une râpe. Ajouter la farine et le zest de citron à la pâte. Dissoudre la levure dans l'eau et verser sur la pâte. Pétrir à la vitesse la plus basse pendant 3 minutes. Ajouter ensuite l'huile et pétrir pendant 10 minutes. Ajouter le sel et pétrir à une vitesse un peu plus élevée pendant 7 minutes. Laisser la pâte lever pendant 90 minutes. Séparer la pâte en 2 ou 4 morceaux, suivant la taille désirée pour les pains et laisser lever à double taille, environ 60 minutes. Préchauffer le four à 250°C. Ajouter de l'eau à l'intérieur avec une seringue à fleur au moment de mettre les pains au four. Diminuer la température à 200°C au bout de 5 minutes. Faire cuire les pains pendant 45 minutes en tout. Sortir les pains et les placer sur une grille. Pulvériser de l'eau pour leur donner de jolies craquelures. Laisser refroidir sur grille.

CHALLAH

25 g de levure
5 dl de lait
0,5 cuillère à café de sel
0,5 dl de sucre
12-14 dl de farine de blé
2 cuillère à soupe de beurre
1 œuf
Pour badigeonnage :
1 œuf
graines de pavot ou sésame



Faire chauffer le lait à 37°C. Émietter la levure dans le récipient et dissoudre avec un peu de lait. Utiliser la machine avec le rouleau à pâte à la vitesse la plus basse. Ajouter le reste du lait, le sucre, la farine de blé, le beurre et finalement le sel. Pétrir pendant 5 minutes. Laisser la pâte lever sous couvercle pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de taille. Séparer la pâte en deux morceaux, qui sont ensuite séparés en quatre morceaux. Rouler les morceaux pour obtenir des rouleaux longs et minces. Faire une tresse avec quatre des rouleaux et appuyer délicatement les rouleaux aux extrémités des tresses. Laisser les tresses lever sous un torchon sur une plaque beurré pendant 30 minutes. Badigeonner avec l'œuf battu et saupoudrer avec les graines. Préchauffer le four à 200°C et faire cuire tout en bas pendant 30 minutes jusqu'à ce que les pains obtiennent une jolie couleur dorée.

BRIOCHE

190 g de farine
2 œufs
60 ml yoghourt naturel
175 ml de lait
60 ml d'huile d'olive
1 litre de farine de blé
1 cuillère à soupe de sucre brut en poudre
1,5 cuillère à soupe de levure en poudre
1 cuillère à café de sel



Placer la farine, les œufs, la levure, le sel, le sucre et le lait dans le récipient et démarrer la machine à la vitesse la plus basse. Utiliser le rouleau à pâte pendant 3 minutes, augmenter à la vitesse moyenne et laisser la machine travailler pendant encore 3 minutes. Diminuer la vitesse et ajouter le beurre morceau par morceau. Chaque morceau doit être bien travaillé avant d'ajouter le suivant. Lorsque ceci est fait, la pâte doit être facile à travailler mais collante. Recouvrir le récipient avec le couvercle et laisser reposer dans le frigidaire pendant 1 heure. Place la pâte sur une surface de travail farinée et appuyer délicatement pour faire sortir l'air de la pâte. Appuyer sur la pâte afin de former un rectangle de 2,5 cm d'épaisseur. Plier un tiers vers le milieu et ensuite le deuxième tiers. Faire tourner la pâte 90 degrés et effectuer de nouveau le pliage. Replacer la pâte dans le récipient et laisser reposer au frigidaire pendant une heure. Préchauffer le four à 225°C. Placer la pâte sur une surface légèrement farinée et appuyer délicatement pour faire sortir tout air éventuel. Appuyer sur la pâte pour former de nouveau un morceau rectangulaire et replier vers le milieu à partir des deux longs côtés. La pâte devrait être aussi large que la longueur du moule. Rouler le pain et le placer les bords vers le bas dans le moule. Badigeonner la pâte avec l'œuf battu. Placer le pain dans le four et baisser la température à 175°C. Faire cuire la brioche pendant 40 minutes jusqu'à ce qu'elle devienne dorée. Le pain doit sonner creux au-dessous. Laisser refroidir sur grille.

NAAN

2 œufs
60 ml yoghourt naturel
175 ml de lait
60 ml d'huile d'olive
1 litre de farine de blé
1 cuillère à soupe de sucre brut en poudre
1,5 cuillère à soupe de levure en poudre
1 cuillère à café de sel



Utiliser le récipient avec le rouleau et le couteau à pâte. Placer tous les ingrédients secs dans le récipient et démarrer la machine à la vitesse la plus basse. Ajouter les œufs, le yoghourt, le lait et l'huile d'olive. Fixer le bras de façon à obtenir 2-3 cm entre le rouleau et le bord du récipient, afin de permettre à la pâte de passer facilement. Travailler la pâte à la vitesse la plus basse pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'elle devienne bien élastique. Placer la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et la séparer en huit morceaux. Rouler ces morceaux en boules et laisser reposer sous un torchon humide pendant 60 minutes. Appuyer sur les boules pour former des galettes fines (environ 3 mm d'épaisseur). Placer la pâte sur une plaque de cuisson. Préchauffer le four à 250°C et faire cuire les pains au milieu pendant 3-4 minutes jusqu'à ce qu'ils obtiennent un joli couleur et de bulles d'air. A servir chauds, par exemple avec humus.

BEURRE

1 liter fløde



1 litre de crème
Monter le rouleau et verser la crème dans le récipient. La crème peut avoir une température ambiante, mais celle-ci ne doit pas dépasser 40°C, car elle commencerait à fondre. Travailler la crème à une vitesse à peine moyenne jusqu'à la formation de morceaux de graisse d'environ 1 mm. Ajouter 1,5-2 dl d'eau glacée (2-4°C) pour laver le babeurre. Continuer à utiliser la machine jusqu'à ce que les morceaux de beurre soient séparés du babeurre. Passer le babeurre pour retirer les morceaux de beurre (le babeurre peut être utilisé comme liquide de pâte ou être mangé comme lait fermenté). Replacer le beurre pour lavage dans le récipient. Remplir le récipient d'eau froide pendant que la machine est utilisée à vitesse basse pendant environ cinq minutes (toujours avec le rouleau). Les morceaux de beurre doivent pouvoir bouger librement. Vider l'eau de rinçage et répéter la même opération un fois de plus. La durée de conservation diminue s'il reste du babeurre dans le beurre. Saler le beurre (10-25 g par kilo de beurre prêt). Pétrir ensuite le beurre, de nouveau dans le récipient. Il peut être nécessaire de refroidir le beurre s'il fait trop chaud dans la pièce. Le beurre est pétri pour faire sortir le surplus d'eau et pour obtenir une bonne consistance. Placer le beurre ensuite dans des boîtes hermétiques. À conserver au frigidaire ou au congélateur.

Pour donner plus de goût au beurre ajouter des herbes, de l'ail, du chili, du persil, du oignon rouge, du curry ou du safran.

FOCACCIA

2 cuillères à soupe d'huile d'olive
9 dl de farine de blé à pain
2 cuillères à café de sel
25 g de levure
4 dl d'eau tiède (37°C)



Monter le rouleau de pâte et le couteau de pâte sur la machine. Ajouter l'huile, la farine, le sel et la levure dans le récipient. Démarrer la machine à la vitesse la plus basse et ajouter l'eau tiède, petit à petit. Augmenter à vitesse moyenne et travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et facile à travailler, environ 5 minutes. Couvrir le récipient avec le couvercle et laisser lever pendant 40 minutes. Badigeonner une plaque longue ou un grand moule avec l'huile d'olive. Verser la pâte levée directement sur la plaque/dans le moule et l'aplatir avec des mains farinées. Badigeonner d'eau froide et saupoudrer le sel. Pour plus de goût, ajouter par exemple des tomates séchées au soleil, de l'ail, des olives etc. Faire cuire au milieu du four à 225°C pendant environ 25 minutes.

SCONES AVEC FARINE GRAHAM

5 dl de farine Graham
3,5 dl de farine de blé
0,5 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de sucre en poudre
5 cuillères à café de levure en poudre
75 g de beurre
4 dl de lait ou de lait caillé



Mélanger tous les ingrédients dans le récipient à fouet double avec le fouet de pâte au beurre. Verser la pâte sur une surface farinée et la travailler légèrement et partager en 16 morceaux. Faire de petits pains ronds. Faire cuire à 225°C pendant environ 12 minutes.

MUFFINS SAVOUREUX AUX POMMES

25 g de levure fraîche
3 dl d'eau, 37°C
0,5 dl huile alimentaire
1,5 dl flocons de seigle
0,5 dl graines de tournesol
0,5 dl graines de lin
1 cuillère à café de sel
1 pomme coupée en dés
0,5 dl sirop clair
330 g farine de blé

Utiliser le rouleau à pâte et le couteau. Émietter la levure dans le récipient en inox et ajouter l'eau. Ajouter l'huile, les flocons de seigle, les graines de tournesol et de lin et bien mélanger les ingrédients. Laisser ensuite refroidir pendant 10 minutes. Ajouter le sel, la pomme, le sirop, la farine de blé et travailler la pâte à basse vitesse pendant 5 minutes. La pâte doit être collante. Couvrir avec le couvercle et laisser lever pendant 30 minutes. Répartir la pâte dans 12 moules à muffins. Les remplir uniquement à moitié. Couvrir les moules d'un torchon et laisser lever pendant 30 minutes. Préchauffer le four à 225°C. Badigeonner d'eau et faire cuire au milieu du four pendant 15 minutes. Laisser ensuite les muffins refroidir sur une grille de cuisson. Servir les muffins tiède avec du fromage ou de la confiture et volontiers avec une tasse de thé.

RED VELVET CUPCAKE

2,75 dl de farine de blé
2 cuillères à soupe de cacao
0,5 cuillère à café de sel
1,75 dl de sucre
1,75 dl d'huile de tournesol
1 œuf
1,5 cuillère à soupe de colorant alimentaire rouge
0,5 cuillère à café de sucre vanillé
1,25 dl de lait fermenté
1 cuillère à café de vinaigre d'alcool (12%)
0,75 cuillère à café de bicarbonate

GLAÇAGE

100 g de fromage frais à température ambiante
5 dl de sucre glace
25 g de beurre à température ambiante
1 cuillère à soupe de lait
1 cuillère à café de sucre vanillé
0,5 cuillère à café de jus de citron fraîchement pressé

Fouetter ensemble le sucre et l'huile avec le fouet double. Ajouter ensuite l'œuf, le colorant et le sucre vanillé. Mélanger les ingrédients secs ensemble et les mélanger tour à tour avec le lait fermenté. Mélanger le vinaigre d'alcool et le bicarbonate dans une tasse. Laisser mousser un peu et verser ensuite dans le mélange. Remplir les moules à muffins aux $\frac{3}{4}$ et faire cuire à 175°C environ 12 minutes pour les mini cupcakes ou environ 20 minutes pour les normaux. Laisser refroidir complètement. Mélanger ensemble le fromage frais, le sucre glace et le beurre à l'aide du fouet double. Ajouter ensuite le lait, le sucre vanillé et le jus de citron. Ajouter éventuellement plus de sucre glace pour obtenir la bonne consistance. Appliquer le glaçage sur les cupcakes refroidis.

MUFFINS

Recette de base
100 g de beurre
2 dl de lait
2 œufs
1,5 dl de sucre en poudre
1 cuillère à café de sucre vanillé
4 dl de farine de blé
2 cuillère à café de levure en poudre
une pincée de sel

Faire fondre le beurre et ajouter le lait. Battre les œufs, le sucre et le sucre vanillé en un mélange poreux à l'aide du fouet double. Commencer à la vitesse la plus basse et augmenter ensuite à la vitesse la plus élevée pendant 2-3 minutes. Diminuer la vitesse à la vitesse la plus basse et ajouter le liquide. Mélanger la farine, le sel et la levure en poudre et mélange le tout. Mélanger uniquement jusqu'à ce que la farine soit incorporée au reste. Ajouter des ingrédients supplémentaires éventuels. Remplir des moules à muffins aux 2/3 et faire cuire au milieu du four à 175°C pendant 12-15 minutes. Piquer les muffins pour en contrôler la cuisson; lorsqu'ils sont prêts la pointe doit ressortir propre.

Ajouter par exemple
200 g de baies fraîches
200 g de chocolat noir émietté
2 pommes en tranches à faire revenir dans de cuillères à soupe de beurre, 2 cuillères à soupe de sucre en poudre et 1 cuillère à soupe de cannelle. Laisser refroidir avant d'ajouter au mélange.

GÂTEAU AU SUCRE ET CARDAMOME

3 œufs
2,5 dl de sucre en poudre
1 cuillère à café de sucre vanillé
50 g de beurre à température ambiante
1 dl de lait
3,5 dl de farine de blé
2 cuillère à café de levure en poudre
1 pincée de sel
1 cuillère graines de cardamome

Beurrer et saupoudrer de chapelure un moule à quatre-quarts. Fouetter les œufs, le sucre en poudre et le sucre vanillé en un mélange blanc très mousseux. Démarrer la machine à la vitesse la plus basse et augmenter ensuite à la vitesse la plus élevée pendant quelques minutes. Diminuer la vitesse et ajouter le lait et le beurre tiède en dés. Fouetter jusqu'à un mélange homogène. Mélanger la farine de blé, la levure en poudre, le sel et la cardamome broyé et verser délicatement dans le mélange. Utiliser la vitesse la plus basse de la machine et mélanger uniquement jusqu'à ce que tout soit bien incorporé. Verser le mélange dans le moule. Faire cuire le gâteau au milieu du four à 175°C pendant 25-30 minutes. Tester avec une pointe si le gâteau est bien cuit. Laisser le gâteau refroidir un peu et le retourner ensuite sur un plat.



Les graines de cardamome devraient être pilées dans un mortier ou broyées dans un moulin à farine pour un plus de goût.

PETITS PAINS À LA CANNELLE

25 g de levure fraîche pour pâtes sucrées
50 g de beurre
3 dl de lait
0,5 dl de sucre
1 pincée de sel
8 dl de farine de blé
Pour l'intérieur: 50 g de beurre
1 cuillère à soupe de, cannelle, 0,5 dl de sucre
Pour badigeonnage : Œuf, sucre grêle

Émietter la levure dans le récipient. Faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter le lait et chauffer à 37°C. Verser un peu du liquide de pâte sur la levure et mélanger jusqu'à dissolution. Ajouter le reste du liquide de pâte, le sucre, le sel et presque toute la farine de blé, en gardant un peu pour l'extérieur de la pâte. Travailler la pâte avec le rouleau à vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte se détache des bords du récipient. Laisser la pâte lever dans le récipient pendant environ 30 minutes sous couvercle. Placer la pâte sur une surface farinée et la séparer en deux morceaux. Étaler un morceau à la fois pour former un rectangle mince. Beurrer, saupoudrer de cannelle et de sucre, rouler à partir du long côté. Couper le rouleau en morceaux d'environ 2 cm de largeur. Placer les morceaux couchés sur une plaque couverte d'un papier de cuisson ou dans des moules en papier. Préchauffer le four à 250°C. Laisser les petits pains lever sous torchon pendant environ 20 minutes. Badigeonner avec l'œuf battu et saupoudrer d'un peu de sucre grêle. Faire cuire les petits pains au milieu du four pendant environ 8 minutes, jusqu'à ce qu'ils obtiennent un couleur dorée. Laisser refroidir sur grille ou sous un torchon.

BISCUITS DANOIS À LA CARDAMOME

100 g de beurre à température ambiante
100 g de sucre
250 g de farine
2 cuillères à café de levure en levure en poudre
½ gousse de vanille ou 1 cuillère à café de cardamome fraîchement moulu
0,5 dl de lait
1 œuf

Évider la gousse de vanille et mélanger les grains avec un peu de sucre. Couper le beurre en morceaux et mélanger avec le sucre, les grains de vanille, la farine, la levure en poudre et l'œuf à l'aide du fouet à gâteau. Ajouter le lait en dernier. Séparer la pâte en deux morceaux. Rouler pour former deux longueurs régulières de 2-3 cm d'épaisseur. Couper des morceaux d'une largeur de 1 cm qui sont passés au rouleau, mis sur une plaque et aplatis. Faire cuire à 175°C 8-10 min jusqu'à une couleur dorée. Baisser le four à 100°C. Laisser refroidir un peu et les couper avec un couteau dentelé. Replacer les morceaux sur plaque et laisser sécher dans le four pendant 45 min.

BISCUITS AU CAMEL AVEC GINGEMBRE

100 g de beurre à température ambiante
1 dl de sucre en poudre
1 cuillère à soupe de sucre vanillé
1 cuillère à soupe de sirop
2 dl de farine de blé
1 cuillère à café de levure en poudre
2 cuillères à café de gingembre fraîchement râpé

Mélanger le beurre et le sucre dans un mélange poreux, à l'aide du fouet pour pâte brisé. Ajouter les autres ingrédients. Travailler rapidement pour obtenir une pâte. Placer la pâte sur une surface farinée, partager en 3 morceaux. Les rouler pour obtenir des longueurs, environ 40 cm. Placer sur une plaque recouverte de papier à cuisson. Les aplatir un peu. Faire cuire à 175°C au milieu du four jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés, environ 10-12 min. Couper les gâteaux chauds en morceaux de 3 cm de largeur.

BISCUITS FINLANDAIS

4 amandes amères
200 g beurrà température ambiante
4,5 dl de farine de blé
0,5 dl de sucre en poudre
1 œuf battu
0,5 dl amandes douces hachées
2 cuillères à soupe de sucre grêle

Râper les amandes douces dans le kit de râpe. Partager le beurre en petits morceaux et mettre dans le récipient du fouet double. Travailler le beurre avec la farine, le sucre et les amandes douces râpées avec les fouets pour pâte brisée. Laisser reposer au frigidaire au moins 30 min. Séparer la pâte en 4 morceaux. Rouler les morceaux pour former des longueurs épaisses comme des doigts, environ 60 cm. Placer les longueurs les unes à côté des autres. Badigeonner avec l'œuf battu. Saupoudrer les amandes et le sucre grêle. Couper les longueurs en morceaux de 5 cm de longueur. Placer sur une plaque recouverte de papier à cuisson et faire cuire à 200°C au milieu du four pendant 9-10 minutes.

BISCUITS AUX ÉPICES

150 g de beurre mou
2,5 dl de sucre en poudre
0,5 dl de sirop clair
1 dl d'eau
1 cuillère à soupe de gingembre moulu
1 cuillère à soupe de cannelle moulue
0,5 cuillère à soupe de clou de girofle moulu
1 cuillère à café de bicarbonate
7,5 dl de farine de blé



Monter le récipient avec le rouleau à pâte et le couteau à pâtes sur la machine. Mélanger le sucre, le sirop et le beurre. Ajouter les épices, le bicarbonate et l'eau. Ajouter la farine en plusieurs fois et mélanger en une pâte homogène. Laisser la pâte reposer dans le frigidaire durant la nuit. Sortir la pâte jour 2 et travailler la pâte en une galette fine sur un table farinée. Créer différentes formes à l'aide de moules à biscuits aux épices (moules sans fond) ou à l'aide d'un couteau pointu. Placer les biscuits sur une plaque de cuisson recouverte de papier de cuisson. Faire cuire les biscuits 225°C jusqu'à une couleur dorée, environ 5 minutes. Laisser refroidir sur une grille.



Moudre les épices dans un moulin à farine.

CRÈME

Monter le fouet double. Verser la crème dans le récipient. Commencer à vitesse basse et augmenter successivement à vitesse moyenne. Lorsqu'il se forme un dessin fixe, c'est prêt. Fouetter moins longtemps pour un crème légère. Une crème fouettée trop longtemps se transforme en beurre.



BISCUITS AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

200 g de chocolat
0,5 gousse de vanille
1 cuillère à soupe de café fort, volontiers expresso
2,5 dl de farine de blé
0,5 dl de cacao
1 cuillère à café de levure en poudre
une pincée de sel
50 g de beurre fondu
1,25 dl de sucre
1,25 dl de cassonade
2 œufs



Faire fondre le chocolat au bain-marie et ajouter les graines de la gousse de vanille dans le chocolat fondue. Mélanger la farine de blé, le cacao, la levure en poudre et le sel dans un récipient. Fouetter le beurre fondu avec le sucre et la cassonade à l'aide du fouet double. Commencer à la vitesse la plus basse et augmenter ensuite à vitesse moyenne pendant une minute. Diminuer la vitesse et ajouter les œufs, un à la fois. Ajouter le chocolat fondu, le café et en dernier le mélange avec la farine. Placer le mélange sur deux plaques recouvertes de papier de cuisson. 12 biscuits par plaque. Faire cuire au milieu du four à 175°C pendant 10-12 minutes et laisser ensuite les biscuits refroidir sur une grille.

PETITS PAINS AU SAFRAN

50 g de levure
150 g de beurre
5 dl de lait
1 boîte de kesella
1 g de safran
1,5 dl de sucre
0,5 cuillère à café de sel
17 dl de farine de blé
Raisins secs ou sucre pour décoration
Œuf pour badigeonnage



Faire fondre le beurre dans une casserole et verser le lait pour un liquide tiède. Émietter la levure et bien mélanger avec le liquide de pâte. Monter le rouleau à pâte et le couteau à pâte sur la machine et verser le liquide dans le récipient. Démarrer la machine à la vitesse la plus basse et ajouter kesella, safran, sucre et sel et mélanger en une pâte homogène. Ajouter ensuite petit à petit la farine, en garder un peu pour l'extérieur de la pâte. Travailler à basse vitesse pendant 1-2 minute. Augmenter ensuite la vitesse à une vitesse moyenne et travailler la pâte pendant 5-6 minutes.

Retirer le couteau et le rouleau et monter le crochet. Laisser lever pendant environ 30 minutes. Remonter le couteau et le rouleau et travailler à basse vitesse pendant 2 minutes. Sortir la pâte et la séparer en 5 morceaux. Partager chaque morceau en dix et rouler des longueurs d'environ 2 cm d'épaisseur. Rouler les longueurs pour former un "S". Les placer sur des plaques recouvertes de papier de cuisson et laisser lever sous torchon j'usqu'à ce qu'elles aient doublé de volume. Décorer avec des raisins secs ou du sucre. Badigeonner avec l'œuf battu. Faire cuire au four au milieu à 220°C pendant environ 8-10 minutes jusqu'à une jolie couleur dorée.

TRUFFE AU CHOCOLAT BLANC

200 g+100 g de chocolat blanc
1 dl de crème fouettée
25 g de beurre à température ambiante
1 cuillère à café de zeste de lime, râpé finement
½ cuillère à café de cannelle de moulue



Hacher le chocolat dans le mixeur et le placer ensuite dans le récipient à fouet double. En même temps, chauffer la crème et verser sur le chocolat. Fouetter jusqu'à ce que le chocolat fonde. Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce que tout soit bien incorporé. Ajouter en dernier le zeste de lime et la cannelle. Mettre la truffe dans un récipient plus petit avec couvercle hermétique et placer dans le congélateur pendant 2 heures. Sortir du congélateur et faire 20 boules avec la pâte, Placer sur un plat et congeler 2 heures. Faire fondre 100 g de chocolat blanc au four à micro-ondes ou au bain-marie. Rouler les boules dans le chocolat fondu à l'aide de 2 fourchettes. Laisser refroidir sur du papier de cuisson dans le frigidaire.

MOUSSE AU CHOCOLAT

200 g de chocolat noir, 4 œufs
1 cuillère à soupe de cognac
ou autre alcool



Monter le mixer sur la machine. Couper le chocolat en morceaux et le hacher finement. Ajouter les jaunes d'œuf. Utiliser le mixer jusqu'à ce que le chocolat soit complètement dissout. Ajouter le cognac. Retirer le mixer et monter à la place le récipient à fouetter avec le fouet double sur la machine. Fouetter les blancs d'œufs en une mousse dure et mélanger ensuite délicatement au mélange chocolaté. Verser dans des ramequins et les placer au frais pour figer la mousse. A servir par exemple avec de la crème légèrement fouettée.

CRÈME GLACÉE EN UN INSTANT

400 g de baies congelées ou de fruits congelés en dés
2 dl de crème ou de yoghourt épais
Sucre glace selon le besoin



Verser les baies dans le mixer et ajouter la crème. Mélanger à la vitesse la plus élevée pendant 15 secondes. Sucrer selon les goûts. À servir dans des grands verres.

MERINGUE

2 gros blancs d'œuf à température ambiante
1 pincée de sel ou quelques gouttes de citron pressé
150 g de sucre en poudre



Placer les blancs à température ambiante dans un récipient propre, sec et sans matière grasse. Fouetter les blancs avec le fouet double en une mousse dure, commencer lentement. Fouetter lentement pendant 3-4 minutes et augmenter ensuite à vitesse moyenne. Ajouter le sucre petit à petit lorsque la mousse commence à se former. Fouetter pendant 8-10 minutes. Placer le mélange sur du papier à cuisson en petit tas à l'aide d'une cuillère. Faire cuire dans le four à basse température, 80-100°C pendant 1,5-2 heures. Éteindre le four et laisse dans la chaleur restante pendant environ 1 heure.

Ajouter par exemple de la cannelle, huile de menthe poivrée, de la vanille ou de la poudre de réglisse.

PURÉE DE FRUITS

Placer une quantité égale de banane, mangue, pommes et raisins dans le mixeur. Couper les gros fruits en petits morceaux. Mélanger jusqu'à une purée homogène. Ajouter un peu d'eau si la purée est trop solide. Varier les fruits et les baies selon la saison.



BOISSON AUX POMMES

1,5 kg de pommes
1 l d'eau froide
1 cuillère à soupe d'acide citrique
2 pincées de benzoate de sodium
2 dl sucre/litre de jus écoulé



Rincer les pommes et retirer si nécessaire les parties abîmées. Couper les pommes en morceaux (la peau et les pépins ne doivent être enlevés). Moudre dans le moulin avec la lame percée 4,5 m. Mélanger les fruits avec l'eau, l'acide citrique et le benzoate de sodium dans le récipient et fermer avec le couvercle. Laisser reposer au froid pendant un jour. Mélanger de temps en temps. Verser le mélange de pommes dans une étamine, laisser reposer 20-30 min. Mesurer le jus, ajouter le sucre et mélanger jusqu'à dissolution. Remplir la boisson dans des bouteilles propres et froides, jusqu'au bord. Fermer immédiatement. À conserver au froid. Peu être diluée.

SMOOTHIE À LA BANANE ET À LA FRAISE

2 portions :
2 dl de fraises
2 dl de lait ou de lait d'avoine
1 banane



Mettre tous les ingrédients dans le mixer et mélanger à la vitesse la plus élevée pendant 30 secondes.

SMOOTHIE AUX FRUITS

2 portions :
1 pomme verte
1 poire
1 orange
1 banane
250 g de raisin
1 dl jus de mangue ou d'ananas



Partager la pomme et la poire en quatre morceaux et les mettre dans le mixer. Il n'est pas nécessaire d'évider les fruits, puisque cette partie contient un tas de bonnes choses. Ajouter tous les autres ingrédients et mélanger à la vitesse la plus élevée pendant une minute.

SMOOTHIE VERT SAIN

2 grands verres :
1 dl d'eau froide
1 dl de jus d'ananas ou de jus de mangue
250 g de raisins verts
Une demi pomme verte ou une demi poire
Un demi avocat
100 g de brocoli
30 g de feuille d'épinard fraîche



Placer tous les ingrédients dans l'ordre indiqué ci-dessus dans le mixer et mélanger à la vitesse la plus élevée pendant 1-2 minute.

COMPOTE DE POMME

Laver les pommes, les couper et les blanchir dans une casserole ou au four.



Dans une casserole: Verser de l'eau pour couvrir complètement le fond de la casserole. Ajouter les quartiers de pommes et les faire chauffer doucement pour qu'ils ramollissent.

Au four:

Mettre les pommes sur une plaque de cuisson, recouverte de papier de cuisson et blanchir à 150°C jusqu'à ce que les pommes soient molles.

Passer les pommes à vitesse élevée et repasser 2 fois. Mesurer la compote et faire bouillir avec le sucre, environ 200-400 g de sucre/kg de compote. Verser dans des bocaux. La compote peut être congelée, ce qui est recommandé si peu de sucre à été utilisé.

KOLDSKÅL (Soupe danoise)

3 jaunes d'œuf
0,75 dl de sucre
Une demi-gousse de vanille évidée
Jus d'un demi-citron
1 cuillère à café de zeste de citron finement râpé
2 dl crème fraîche
ca 1 l de lait



Laver le citron. Râper finement le zeste. Couper le citron et presser une moitié, utiliser le presse-citron. Mettre tous les ingrédients, sauf le lait, dans le récipient à fouetter et bien mélanger. Verser le lait, travailler jusqu'à la bonne consistance, un peu comme du yoghourt à boire. À boire ainsi dans un verre ou à servir dans une assiette avec des biscuits danois à la cardamome.

RAGGMUNK (Galette de pomme de terre suédoise)

2 portions :
6 des pommes de terre de taille moyenne (500 g)
2 dl farine de blé
1 œuf
5 dl de lait
1,5 cuillère à café de sel
beurre pour la cuisson

Éplucher les pommes de terre, couper un peu et placer ensuite tous les ingrédients dans le mixeur. Utiliser la vitesse la plus élevée pendant 30 secondes. Laisser la pâte reposer un moment avant de commencer la cuisson.

Dans le Småland, région de fabrication d'Ankarsrum Original, la raggmunk est presque un plat national et on le sert avec de la confiture d'airelles et de la viande de porc grillée.



CRÊPES AMÉRICAINES

2 portions :
2,5 dl de farine de blé
2 cuillère à café de levure en poudre
0,5 cuillère à café de sel
1 cuillère à soupe de sucre en poudre
1 œuf
2,5 dl de yoghourt naturel
beurre pour la cuisson

Placer tous les ingrédients dans le mixeur et mélanger à la vitesse la plus élevée pendant 30 secondes. Verser des crêpes d'environ dix centimètre dans la poêle à crêpes et cuire à feu moyen. Servir avec du sirop d'érable, des baies fraîches et de la confiture.

CRÊPES SUÉDOISES

2 portions :
2 œufs
3 dl de farine de blé
0,5 cuillère à café de sel
6 dl de lait
beurre pour la cuisson

Placer tous les ingrédients dans le mixeur et mélanger à la vitesse la plus élevée pendant 30 secondes. Laisser la pâte reposer pendant 15 minutes avant la cuisson. Servir avec de la confiture et de la crème ou de la glace à la vanille. A savourer sous le soleil du printemps.



RÖSTI À LA ANKARSRUM

500 g de pommes de terre
1 carotte
1 petite courgette
1 oignon jaune
1,5 dl de fromage râpé
1 cuillère à soupe de farine de blé
1 cuillère à café de sel
1 pincée de poivre noir

Éplucher les pommes de terre, la carotte et l'oignon. Laver la courgette. Couper les légumes grossièrement en lamelles dans le coupeur de légumes avec le tambour à râper grossier montée sur la machine. Essayer de retirer le plus possible d'eau. Râper le fromage sur le même tambour. Mélanger les légumes avec le reste des ingrédients. Ajouter du sel et du poivre selon les goûts. Faire cuire dans du beurre ou de l'huile à feu doux. Retourner le rösti à l'aide d'un couvercle et faire cuire l'autre côté.



GRATIN AUX LÉGUMES ET FETA

2 grands oignons jaunes
3 gousses d'ail
1 cuillère à soupe de beurre
200 g de pommes de terre
200 g courgette
200 g de betteraves
4 grosses tomates
2 cuillères à soupe de basilique frais
1 cuillère à soupe de thym frais haché
1,5 cuillère à café de sel
2 pincées de poivre noir concassé
400 g de feta
2 dl crème fouettée

Éplucher et hacher les oignons. Faire revenir et ramollir dans du beurre. Placer les oignons dans un moule beurré. Éplucher les pommes de terre et les betteraves. Couper en tranches les pommes de terre, la courgette et les betteraves dans le coupeur de légumes avec le tambour à râper. Couper les tomates en rondelles d'un cm. Mélanger les herbes, le sel et le poivre. Saupoudrer la moitié du mélange d'épices et 1 dl de fromage sur les oignons dans le moule. Ajouter les pommes de terre, les betteraves, la courgette et les rondelles de tomates par couche et saupoudrer le reste du mélange d'épices et le fromage. Verser la crème dessus. Préchauffer le four à 200°C et faire cuire le gratin pendant environ 25 minutes.



QUICHE DE BROCOLI AU FROMAGE

Pâte:
3 dl de farine de blé
2 pincées de sel
150 g de beurre froid
1-2 cuillère à soupe d'eau froide

Couper le beurre en dés. Placer le tout sauf l'eau dans le mixeur. Travailler jusqu'à un mélange friable. Ajouter l'eau et mélanger le tout en une boule. Laisser reposer au frigidaire pendant 1 heure. Rouler ou appuyer la pâte dans un moule d'environ 25 cm de diamètre. Marquer le fond avec une fourchette. Placer au froid encore 30 min. Précuire la croûte au four à 200°C pendant 10-12 minutes.

GARNITURE:

200 g de brocoli blanchi
1 gros oignon rouge coupé en rondelles
200 g de champignons frais
150 g de fromage à moissure (150 g de bacon frit)
3 œufs
1,5 dl de lait
1,5 dl de crème
sel
Poivre nouvellement moulu

Faire revenir les champignons et l'oignon. L'oignon peut aussi être utilisé cru. Répartir dans la croûte avec le brocoli. Répartir le fromage au-dessus. Fouetter les œufs, le lait, la crème, le sel et le poivre et verser sur le tout. Faire cuire la quiche au milieu du four à 200°C pendant environ 40 minutes ou jusqu'à ce que la garniture se fige et obtienne une couleur dorée.



GAZPACHO

4 tomates
1 poivron vert
2-3 gousses d'ail
0,5 concombre épluché
1 petite courgette
1 oignon jaune
1 bouquet de persil
1 bouquet de ciboulette
1 dl d'huile d'olive
2 cuillère à café de vinaigre
5 dl d'eau
poivre, sel

Blanchir et peler les tomates. Laver et brosser les autres légumes. Couper tout en petit morceaux et les placer dans le mixeur. Garder la moitié du poivron et du concombre pour la garniture. Ajouter le reste des ingrédients. Utiliser la vitesse la plus élevée 40 secondes, jusqu'à ce que tout soit bien réparti. Conserver la soupe dans le frigo avant de servir. Garnir avec des morceaux du poivron et du concombre qui ont été gardées. Servir avec un bon pain.



PAIN DE POISSON ÉPICÉ

500 g de poisson frais
sans arêtes
2 oignons jaunes
1 petit chili rouge
1 petit œuf
1 cuillère à soupe de pâte de curry rouge
1 cuillère à café de sucre de muscovado clair
1 cuillère à café de sauce de poisson
1 cuillère à soupe de coriandre hachée fraîche

Moudre la chair de poisson avec les oignons et le chili évidé dans le moulin. Mélanger ensuite le reste des ingrédients dans la farce. Faire chauffer un peu d'huile dans un poêle. Former la farce à la dimension désirée et faire cuire à feu moyen. Laisser égoutter sur des serviettes en papier. Peut aussi être cuit dans un moule au four à 180°C dans 60 minutes.

SAUCE AU CHILI ET LIME

1 gousse d'ail
1/2 petit chili, rouge ou vert
1 cuillère à soupe de sucre de muscovado
2 cuillères à soupe de sauce de poisson
2 cuillères à soupe de vinaigre de riz
1 cuillère à soupe de jus de lime frais
2 cuillères à soupe d'eau

Mélanger tous les ingrédients dans le mixeur jusqu'à ce que tout soit bien incorporé. A servir pour accompagner le pain de poisson.



PÂTE

250 g foie de porc
200 g de lard de porc
500 g de carré de porc
0,5 cuillère à soupe de poivre noir
0,5 cuillère à soupe de piment de la Jamaïque
4 gousses d'ail épluchées
2 oignons rouges
1 dl de cognac
0,5 dl de porto blanc
2 cuillères à soupe de persil haché
1 cuillère à soupe de thym cueilli
2,5 cuillères à café de sel
1 œuf

Couper la viande et le lard en morceaux. Mélanger toute la viande, les épices, l'oignon, les herbes, le cognac et vin dans un grand récipient, le couvrir et le placer dans le frigidaire durant la nuit. Placer aussi toutes les pièces du moulin dans le congélateur durant la nuit. Passer le liquide de la viande et faire passer le tout dans le moulin à viande avec la lame de 6 ou 8 mm. Ajouter l'œuf. Faire un essai de cuisson et goûter. Tapisser un moule d'un film en plastique. Remplir le moule et faire la farce et le taper sur le sur plan de travail afin que la farce se tasse. Faire cuire ensuite le pâté à 80°C dans le four pour une température interne de 70 degrés (utiliser un thermomètre pour four). Sortir le pâté et placer un poids dessus, laisser refroidir et le placer dans le frigidaire durant la nuit.



HAMBURGER AU POULET

500 g de viande de poulet
2 oignons jaunes
1 grand chili
1 gousse d'ail
2-3 cuillères à café de cumin
1 cuillère à café de sel
1-2 cuillère à soupe de coriandre fraîche hachée

Moudre la viande de poulet sans os avec les oignons et le chili évidé. Mélanger le sel et les épices. Former 4 grands hamburger (ou des plus petits plus nombreux) et les faire cuire à feu moyen. À servir avec la sauce au chili et une bonne salade.

Il est possible de choisir de la viande de gibier, de bœuf ou voir même de mélanger différentes viandes.

COLESLAW

100 g de chou rouge ou blanc
2 carottes
0,5 cuillère à café de graines de cumin
1 dl de yoghourt, 10%
0,5-1 dl de mayonnaise
0,5 cuillère à café de vinaigre de pomme
Sel et poivre

Faire griller les graines de cumin dans un poêle à frire sèche. Moudre les graines grossièrement dans le moulin à farine ou utiliser un mortier. Nettoyer le chou et couper en quartiers fins. Éplucher les carottes. Râper les légumes dans le coupeur de légumes avec le tambour à râper grossier monté sur la machine. Essayer d'enlever autant d'eau que possible. Mélanger les légumes grossièrement râpés avec le reste des ingrédients. Ajouter du sel et du poivre selon les goûts.

MAYONNAISE-AÏOLI

6 gousses d'ail
Jus d'un demi citron
2 jaunes d'œuf
sel, poivre blanc, poivre de Cayenne
2,5 dl d'huile d'olive

Mettre tous les ingrédients sauf l'huile dans le mixeur. Mélanger à la vitesse la plus élevée pendant 10-15 secondes. Retirer le petit couvercle et ajouter l'huile, tout d'abord goutte à goutte et ensuite en un mince filet. Mélanger sur le mode mixeur jusqu'à ce que la sauce s'épaississe. Servir par exemple avec une soupe aux poissons, une salade ou des pommes de terre.

PURÉE DE POMME DE TERRE

1 kg de pomme de terre
21/2 dl de lait
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à soupe de beurre

Éplucher les pommes de terre et les faire bouillir pour les rendre molles. Retirer l'eau. Chauffer le lait. Mettre les pommes de terre dans le récipient et les écraser avec le rouleau, ajouter le beurre et le lait chaud.

Pour plus de goût, ajouter par exemple du persil haché, des légumes racines râpés crus ou des amandes hachées grillées.

BOULETTES DE VIANDE

100 g viande hachée de veau
100 g viande hachée de porc
200 g viande hachée de bœuf
1 oignon jaune
1 dl pain blanc frais ou chapelure
2 dl crème
1 œuf
Sel et poivre blanc

Mouiller le pain ou la chapelure dans la crème. Moudre la viande dans le moulin à viande, tout d'abord avec la lame à trou 4,5 mm ensuite avec la lame de 2 mm. Moudre le tout de nouveau avec le pain crémeux. Hacher l'oignon finement et faire revenir légèrement dans du beurre. Ajouter l'oignon et les œufs au mélange de viande. Bien mélanger la farce et ajouter au besoin du sel et du poivre. Essayer de faire cuire un petit morceau dans du beurre et goûter. Faire des boules avec les mains mouillées et les rouler pour les rendre rondes. Les placer sur un plat rincé à l'eau. Placer un bon morceau de beurre dans la poêle et faire cuire les boulettes.

AIRELLES AU SUCRE

1 kg d'airelles
500 g de sucre

Mettre les airelles dans le récipient. Écraser les baies avec le rouleau à basse vitesse. Retirer le rouleau et monter le couteau. Ajouter le sucre et laisser la machine travailler jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Verser dans des bocaux et conserver au frais.

SAUCISSE PAYSANNE

4,5 kg de viande de bœuf sans os
1 kg viande de porc sans os
1,25 kg de lard
3 cuillères à soupe de sel
1 cuillère à soupe de poivre
2 cuillères à soupe de graines de coriandre
1 cuillère à soupe de clou de girofle moulu
1 cuillère à soupe de cumin
1 dl de vinaigre
Boyaux

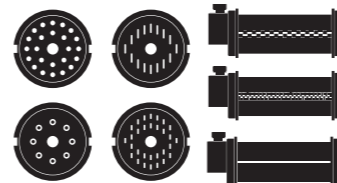
Griller la coriandre dans une grande poêle. Moudre toutes les épices dans le moulin à farine ou bien utiliser un mortier. Couper la viande en dés d'environ 3x3 cm. Frotter le mélange d'épices dans les morceaux de viande et moudre la viande dans le moulin à viande avec la lame percée de 4,5 ou 6 mm. Changer pour la lame percée de 8 mm pour moudre le lard. Mélanger la graisse et le vinaigre avec la farce moulue. Faire un essai de cuisson et goûter. Rincer le boyau abondamment avec de l'eau froide. Monter la corne à saucisse sur le moulin. Enfiler le boyau dessus. Alimenter le mélange de saucisse dans le moulin et utiliser la vitesse base. S'assurer que l'air ne rentre pas dans la saucisse. Si c'est le cas, arrêter la machine et appuyer délicatement pour faire sortir l'air vers l'arrière par les encoches de la corne à saucisse. Pour des petites saucisses nouer le boyau de temps en temps. Laisser la saucisse reposer au frigidaire durant un jour. À griller ou frire dans une poêle.

PÂTE À PÂTES FRAÎCHES

350 g farine de blé dur
2 gros œufs

Monter le rouleau à pâte, le couteau à pâte et verser 350 g de blé dur dans le récipient. Utiliser la machine à basse vitesse et ajouter en même les œufs. Verrouiller le rouleau à pâte à 1-2 cm du bord du récipient et pétrir pour obtenir une pâte facile à travailler, environ 5 min. Travailler la pâte à la main sur une surface de travailée farinée. Ajouter un peu d'eau tiède si la pâte est sèche et s'émiette. Faire une boule de la pâte prête et la laisser reposer recouverte afin qu'elle ne sèche pas.

Utiliser le moulin avec les lames à pâtes fraîches ou un des rouleaux à pâtes pour alimenter les pâtes. Accrocher la pâte prête sur le dispositif de séchage ou laisser reposer sur un torchon environ 10 minutes avant de faire cuire les pâtes.



PESTO

Un pot de basilique frais
75 g de pignons méditerranéens
150 g de parmesan
1 dl d'huile

Faire passer les pignons au mixeur. Couper le fromage en dés et le mélanger aux pignons. Ajouter les feuilles de basilique et l'huile. Mélanger à vitesse moyenne jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Utiliser un effet de pulsation dans lequel vous activez et désactivez le mixeur durant le mixage.

HOUMOUS DE HARICOTS DE SOJA

500g de haricots de soja préparés
150g d'huile neutre
50g d'eau
2 gousses d'ail
Une poignée de romarin

Préparez les haricots de soja séchés en les laissant tremper dans de l'eau froide pendant environ 10 heures. Sortez-les de l'eau et mettez les haricots dans une casserole, remplissez d'eau jusqu'à ce que ça les recouvre, faites bouillir. Laissez mijoter les haricots pendant deux heures. Égouttez et laissez refroidir.

Branchez le mixeur et mixez la moitié des haricots avec l'huile, l'eau et l'ail jusqu'à ce que la consistance soit lisse. Retirez le mixeur de l'appareil et ajoutez tout en mélangeant le reste des haricots ainsi que le romarin. Remettez le mixeur sur le socle de l'appareil et mixez jusqu'à obtention de la consistance voulue. Salez selon votre goût.

KETCHUP À LA TOMATE

1 kg de tomates mûres
400 g de pommes
250 g d'oignon jaune épluché
1 chili rouge

Rincer, couper et blanchir les 4 ingrédients. Faire passer le tout dans le dispositif pour passer les fruits et légumes. Mettre le mélange passé dans une casserole et ajouter :

150-200 g de sucre
1 cuillère à soupe de sel
¼ cuillère à café de Cannelle de Ceylan
1 dl de vinaigre d'alcool (12%)

Faire bouillir à la moitié de volume (environ 1 heure). Le ketchup est conservé dans des bouteilles ou des bocaux bien propres.

PURÉE DE TOMATES

Rincer des tomates mûres, les couper et les passer (crues) dans le moulin. Vous pouvez ajouter des oignons et des épices. Monter ensuite le dispositif pour passer les fruits et légumes et faire passer la purée de tomates. Verser la purée dans des bocaux ou des bouteilles bien propres. Stériliser au four à 80°C pendant 20 minutes.

PIZZA

Pâte:
4 dl de farine de blé
0,5 cuillère à café de sel
2 cuillères à café de levure en poudre
0,5 dl d'huile d'olive
1,5 dl de lait

Mettre les ingrédients secs dans le récipient. Monter le rouleau et le couteau. Ajouter les autres ingrédients et mélanger en une pâte facile à travailler. Étaler en une grande pizza ou plusieurs petites pizzas. Ajouter la garniture désirée. Faire cuire à 225°C pendant 12-15 minutes.

SAUCE TOMATE

1 boîte de tomates concassées, environ 400 g
2 cuillère à soupe de purée de tomate
2 cuillère à soupe de sucre
1 cuillère à soupe d'origan
1 cuillère à soupe de basilique
Poudre de nouveau chili
2 gousses d'ail
sel et poivre

Mettre tous les ingrédients dans le mixer et mélanger à la vitesse la plus élevée pendant deux minutes.

Remplacer les tomates concassées en boîte par 400 g de tomates fraîches hachées.

| | |
|-----------------|--------------|
| ENGLISH | 2-15 |
| DEUTSCH | 16-29 |
| FRANÇAIS | 30-43 |
| ESPAÑOL | 44-57 |



Pasta attachment
Nudelwalse
Presse-roulaux
Rodillo para pasta



Mincer
Fleischwolf
Hachoir
Picadora de carne



Sausage stuffing horn
Wurststopper
Embout à sucisses
Tubo para embutidos



Pasta discs
Nudelscheiben
Disque à pâtes
Discos para pasta



Citrus press
Zitruspresse
Presse agrumes
Exprimidor de cítricos



Blender
Mixer
Mixeur
Batidora



Vegetable cutter
Gemüseschneider
Tranchoir à légumes
Tagilaverdure



Strainer
Passiersatz
Appareil à passer
Unidad de colado



Grater
Reibsatz
Rouleau à râper
Rallador



Roller
Rührwalze
Rouleau
Rodillo



Dough hook
Kneithaken
Crouchet à pâte
Gancho de amasar



Grain mill
Getreideschneider
Moulin à farine
Molinillo de grano



Flake mill
Flocker
Moulin à céréales
Molinillo de cereales



Double beater
Planeten-Schlagwerk
Bateur double
Batidor doble



Cake beater
Schneebeesen zu Kuchen
Fouet à gâteau
Bata a la torta



PAN

| | |
|---------------------------------|----|
| Baguettes con masa madre ácida | 46 |
| Barra de Ankarsrum | 47 |
| Base ácida para masa | 46 |
| Bollos integrales | 48 |
| Brioche | 49 |
| Challah | 48 |
| Focaccia | 49 |
| Naan | 49 |
| Pan blanco de molde | 48 |
| Pan con masa ácida de Västervik | 46 |
| Pan crujiente Knäckebröd | 47 |
| Pan danés de centeno | 47 |
| Pan de Gotland | 47 |
| Pan de limón | 48 |
| Pan negro Schwarzbrot | 47 |
| Scones con harina integral | 49 |

DESAYUNO

| | |
|------------------|----|
| Mantequilla | 49 |
| Muesli | 46 |
| Zumo de cítricos | 46 |

GALLETAS & BOLLOS

| | |
|-----------------------------------|----|
| Bizcocho con cardamomo | 50 |
| Bollos de canela | 51 |
| Bollos de azafrán | 52 |
| Cookies con trocitos de chocolate | 52 |
| Galletas de caramelo con jengibre | 51 |
| Galletas de jengibre | 52 |
| Galletas Kammarjunkare | 51 |
| Helado al momento | 53 |
| Magdalenas | 50 |
| Magdalenas de manzana nutritivas | 50 |
| Merengue | 53 |
| Mousse de chocolate | 52 |
| Nata | 52 |
| Palitos finlandeses | 51 |
| Red velvet cupcake | 50 |
| Trufa de chocolate blanco | 52 |

FRUTAS & VERDURAS

| | |
|----------------------------|----|
| Batido de plátano y fresas | 53 |
| Batido verde y saludable | 53 |
| Bebida de manzana | 53 |
| Fabuloso batido de fruta | 53 |
| Koldskål | 53 |
| Puré de frutas | 53 |
| Puré de manzana | 53 |

ALIMENTO

| | |
|--------------------------------------|----|
| Albóndigas | 56 |
| Gazpacho | 55 |
| Gratinado de verduras con queso feta | 54 |
| Hamburguesas de pollo | 56 |
| Panqueques norteamericanos | 54 |
| Panqueques suecos | 54 |
| Pasta | 57 |
| Paté | 55 |
| Pizza | 57 |
| Puré de patatas | 56 |
| Rösti à la Ankarsrum | 54 |
| Salchicha campestre | 56 |
| Tarta de brócoli con queso | 55 |
| Tortitas de patata Raggmunkar | 54 |
| Tortitas de pescado especiado | 55 |

SALSAS

| | |
|-----------------------------------|----|
| Arándanos rojos agrios triturados | 56 |
| Coleslaw | 56 |
| Kétchup | 57 |
| Mayonesa-Alioli | 56 |
| Pesto | 57 |
| Puré de tomate | 57 |
| Salsa de chile y lima | 55 |
| Salsa de tomate | 57 |
| Hummus de soja | 57 |

ZUMO DE CÍTRICOS

8-10 naranjas medianas
1 pomelo rojo



Lave la fruta y pártala por la mitad. Exprima cada mitad en el exprimidor.

MUESLI

400 ml de granos de espelta
100 ml de granos de centeno
500 ml de granos de avena
300 ml de nueces o almendras picadas
200 ml de semillas de girasol
100 ml de semillas de lino
200 ml de agua
6 cucharadas de aceite de girasol
5 cucharadas de miel

Pase los granos enteros por el molinillo de muesli. Pique las nueces/almendras en trozos pequeños con la licuadora. Mézclelo todo en un cuenco. Mezcle la miel con el agua y el aceite hasta que se hayan disueltos. Vierta la mezcla de miel sobre la mezcla de granos y nueces y remuévala. Cubra una bandeja de horno con papel vegetal y vierta la mezcla. Caliente el horno a 200°C y tueste el muesli en el centro del horno durante 30 minutos. Remueva cada diez minutos para que se tueste de modo uniforme.

Base ácida para masa

Días 1-3

200 ml de agua tibia (37°C)
200 g de harina de centeno
100 g de manzana rallada

Mezcle todos los ingredientes en un tarro de cristal de 2 litros y dejar a temperatura ambiente durante tres días. Remueva la mezcla una vez al día para acelerar la fermentación.

Día 4

Añada 200 ml de agua tibia y 200 g de harina de centeno y mezcle bien. Deje reposar un día más.

Día 5

Ahora tiene una masa ácida lista y puede empezar a amasar con ella. Conserve la masa ácida en la nevera y aliméntela con 100 ml de agua tibia y 100 g de harina de centeno una vez por semana. Antes de preparar pan con ella, deberá alimentar la masa unas 12 horas antes para obtener una masa base tan activa como sea posible antes del amasado.

PAN CON MASA ÁCIDA DE VÅSTERVIK

Día 1

250 ml (250 g) de agua
375 g de harina de centeno
25 g para masa ácida de centeno

Mezcle los ingredientes en el recipiente inoxidable y cúbralo con plástico para que quede hermético. Déjelo a temperatura ambiente 12-24 horas.

Día 2

350 g de harina de centeno
350 g de harina de trigo
5 dl (500 g) de agua
25 g de sal marina

Monte el gancho para amasar en el recipiente y añada harina y agua a la mezcla del día anterior. Ponga en marcha la máquina a baja velocidad y déjela trabajar 2-3 minutos. Añada luego la sal, aumente la velocidad a intermedia y déjela trabajar diez minutos hasta que la masa esté bien elástica. Cubra el recipiente con la tapa para levar y déjela levar 2-3 horas. Pruebe, presionando levemente la masa con un dedo. Si recupera su forma relativamente rápido, ha terminado de levar. Separe la masa en dos trozos y colóquelos en dos cestas de levar enharinadas, dejándolas levar otra hora más. Caliente el horno hasta 250°C y meta el pan colocándolo en el centro del horno. Baje la temperatura a 200°C y hornéelo 40 minutos.

BAGUETTES CON MASA MADRE ÁCIDA

500 ml de agua tibia
9 g de levadura

200 g de masa madre ácida blanca
800 g de harina de trigo especial (con alto índice de proteínas)
15 g de sal marina

Disuelva la levadura en el agua, añada la masa madre ácida y la harina. Monte el gancho para amasar y amase a velocidad mínima durante 13 minutos. Añada la sal y amase a una velocidad un poco superior otros 7 minutos. Aceite las paredes del recipiente con un poco de aceite de cocina y coloque la tapa para levar. Deje levar la masa a temperatura ambiente durante 60 minutos y coloque luego el recipiente en la nevera durante la noche. Caliente el horno hasta 250°C. Vuelque la masa con cuidado sobre la mesada y divídala cuidadosamente en 4-5 trozos, dependiendo de lo largos que desee las baguettes. Deles forma como barras alargadas y hágalas unos cortes con un cuchillo afilado. Meta las baguettes en el horno y baje la temperatura a 200°C después de 5 minutos de horneado. El pan deberá hornearse un total de 30 minutos, hasta que tenga un bonito color dorado. Saque las baguettes y déjelas enfriar sobre una rejilla.

PAN DANÉS DE CENTENO

Día 1

450 ml de agua
400 g de harina de centeno gruesa
115 g de masa ácida de centeno
120 g de semillas de girasol tostadas (tostarlas en una sartén seca)
30 g de semillas de lino
1 cucharadita de sal

Mezcle todos los ingredientes en el recipiente inoxidable. Cúbralo con plástico para que quede bien hermético. Deje la masa a temperatura ambiente durante al menos 12 horas.

Día 2

La masa del día 1
200 ml de agua
10 g de levadura
225 g de harina de centeno gruesa
150 g de harina de trigo
115 g de masa ácida de centeno

Añada todos los ingredientes a la masa preliminar del día uno. Trabajar a velocidad mínima con la ayuda del gancho para amasar durante 20 minutos. Cubra el recipiente con la tapa para levar y déjela levar dos horas. Engrase un molde para pan con un aceite neutral y vierta la masa en el molde. Cúbralo y deje que la masa leve hasta llegar al borde. Hornee a 210° durante unos 45 minutos. El pan estará listo cuando su centro tenga una temperatura de 98° C.

PAN DE GOTLAND

Día 1

1 litro de agua
1500 ml de harina mixta de centeno y trigo
0,5 cucharadas de sal
1,5 cucharadas de vinagre
1 cucharada de semillas de hinojo

Hierva el agua y déjela enfriar un poco. Añada harina, sal, vinagre e hinojo en la cacerola y verter el agua caliente. Ponga en marcha el Asistente a la velocidad mínima con el gancho para amasar durante 15 minutos. Cubra el recipiente con plástico para que quede hermético y déjelo reposando hasta el día siguiente.

Día 2

35 g de levadura
300 ml de agua tibia (37°C)
75 ml de melaza
1 cucharadita de azúcar
1300 ml de harina de trigo

Monte el gancho para amasar. Remueva el agua, la melaza y la sal. Vierta esto sobre la masa del recipiente. Ponga en marcha la máquina a velocidad mínima y añada la harina. Deje funcionar la máquina durante 5 minutos hasta que la masa esté bien trabajada. Coloque la tapa para levar y deje levar la masa 1-3 horas. Sáquela y amásela. La masa deberá notarse pegajosa: póngase harina en las manos en lugar de espolvorearla sobre la superficie de trabajo. Si utiliza demasiada harina, el pan quedará seco. Separe la masa en dos trozos y forme panes redondos. Espolvoree un poco de harina por encima. Déjelos levar en la bandeja del horno bajo un paño durante 45

minutos. Hornee el pan a 200° durante unos 60 minutos. Déjelo enfriar sobre una rejilla.



Para obtener el máximo sabor, hay que machacar el hinojo en un mortero o molerlo en el molinillo de harina.

PAN NEGRO SCHWARZBROT

500 g de harina de centeno
500 g de harina de trigo
25 g de masa madre ácida
1 cucharada de sal
750 ml de agua
1 cucharada de comino, anís o especias para pan al gusto
50 g de semillas de girasol
50 g de semillas de lino

Monte el gancho para amasar y mezcle la harina de centeno con la masa madre y el agua en el recipiente. Deje levar la masa en el recipiente con la tapa para levar durante 12 horas. Añada luego la harina de trigo, especias, semillas y sal. Reparta la masa en dos moldes de horno engrasados. Hornéelos a 200°C en el centro del horno durante dos horas. Coloque un recipiente apto para horno con 2 dl de agua en el fondo del horno al meter el pan. Deje que el pan se enfríe sobre rejilla y repose hasta el día siguiente antes de comerlo.

PAN CRUJIENTE KNÄCKBRÖD

50 g de levadura
500 ml de agua tibia
0,5 cucharadita de sal
350 ml de harina de trigo
900 ml de harina de centeno gruesa
Semillas variadas



Disuelva la levadura en agua a 37°C en el recipiente. Monte el rodillo para amasar y añada sal, harina de trigo y harina de centeno gruesa. Trabaje bien la masa. Déjala levar una hora. Caliente el horno hasta 225°C. Saque y amase, partiendo la masa en 3 partes. Extiéndala con un rodillo, de a un trozo por vez, sobre una superficie enharinada, hasta formar galletas de 2 mm de grosor. Pincele con agua y espolvoree las semillas por encima. Pase el rodillo con cuidado sobre las galletas para que se peguen las semillas. Hornee unos 15 min, como panes grandes o en trozos más pequeños.

BARRA DE ANKARSRUM

1 l de agua fría
25 g de levadura
750 ml de harina de trigo especial (con alto índice de proteínas)
750 ml de harina de espelta
400 ml de harina de centeno gruesa
400 ml de copos de avena
100 ml de aceite de girasol
50 ml de melaza
1 cucharada de sal

Disuelva la levadura en un poco de agua en el recipiente. Añada el resto de los ingredientes y trabájelo con la máquina durante 10-12 minutos. Deje levar la masa unas 12 horas en la nevera. Saque la masa y córtela en 3 partes. Dele forma de barras y déjelas levar en una bandeja de horno cubierta con papel vegetal durante unos 45 minutos. Haga cortes a las barras con un cuchillo afilado y hornéelas a 200°C durante unos 35 minutos. Déjelas enfriar bajo un paño de cocina.

PAN BLANCO DE MOLDE

50 g de mantequilla
600 ml de leche o agua
50 g de levadura
1 cucharadita de sal
900 g de harina de trigo



Derrita la mantequilla y añada el líquido. Caliente la mezcla hasta 37°C. Desmenuce la levadura en el recipiente y vierta el líquido por encima. Monte el rodillo para amasar y ponga en marcha la máquina a velocidad mínima. Añada la harina y luego la sal. Aumente hasta velocidad media y trabaje la masa ocho minutos. Fije el brazo a 2-3 cm del borde del recipiente para que la masa pueda pasar cómodamente. Cubra el recipiente con la tapa para levar y déjela levar 30 minutos. Vuelque la masa en una mesada levemente enharinada. Separe la masa en 2-3 trozos y forme panes. Deje levar el pan en moldes engrasados o en bandejas de horno bajo paño hasta que dupliquen su tamaño, unos 30 minutos. Hornee los panes a 225°C durante 35-40 minutos. Déjelos enfriar bajo un paño de cocina sobre una rejilla.

BOLLOS INTEGRALES

50 g de levadura
75 g de mantequilla
500 ml de leche
1 cucharadita de sal
2 cucharadas de azúcar
100 ml de melaza
300 g de harina de trigo integral
500 g de harina de trigo especial (con alto índice de proteínas)



Derrita la mantequilla, vierta la leche y caliéntelo hasta 37°C. Monte el rodillo de amasar y la cuchilla de amasar de la máquina. Desmenuce la levadura en el recipiente y póngala a trabajar a velocidad media hasta que la levadura se haya disuelto en el líquido. Remueva la sal, azúcar y melaza. Añada la harina integral y aumente la velocidad. Mezcle la harina integral y vaya añadiendo la harina blanca poco a poco. Amase durante unos 8 minutos hasta que quede elástica. Coloque la tapa para levar y deje levar la masa una hora. Vuelque la masa sobre una mesada enharinada y divídala en 20 partes. Forme bollos y déjelos levar bajo paño otros 30 minutos. Pincele los bollos con huevo batido, decórelos con semillas de amapola, sésamo o similar y hornéelos a 225°C unos 10-12 minutos.

PAN DE LIMÓN

Día 1
100 g de harina de centeno fina
150 g de harina de trigo duro
10 g de levadura
250 ml de agua



Coloque la harina en el recipiente. Disuelva la levadura en agua y viértala sobre la harina. Amase a velocidad mínima durante 10 minutos. Déjelo levar en la nevera toda la noche o a temperatura ambiente unas 3 horas.

Día 2

2 limones amarillos
650 g de harina de trigo
15 g de levadura
250 ml de agua
50 ml de aceite de oliva
20 g de sal marina

Lave y seque los limones. Ralle la cáscara amarilla con un rallador. Añada la harina y ralladura de limón a la masa previa. Disuelva la levadura en agua y viértala sobre la masa. Amase a velocidad mínima durante 3 minutos. Añada después el aceite y amase a una velocidad un poco superior otros 7 minutos. Déjelo levar durante 90 minutos. Divida la masa en dos o cuatro trozos, dependiendo del tamaño de panes que desee hacer, y déjelos levar al doble de su tamaño, unos 60 minutos. Caliente el horno hasta 250°C. Rocíe con abundante agua usando un pulverizador, al meter el pan. Baje la temperatura a 200°C después de 5 minutos. Hornéelo un total de 45 minutos. Saque el pan y colóquelo sobre una rejilla. Rocíelo con agua, para que quede con un bonito craquelado. Déjelo enfriar sobre una rejilla.

CHALLAH

25 g de levadura
500 ml de leche
0,5 cucharadita de sal
50 ml de azúcar
1200-1400 ml de harina de trigo
2 cucharadas de mantequilla
1 huevo
Para decorar:
1 huevo
Semillas de amapola o de sésamo



Caliente la leche hasta 37°C. Desmenuce la levadura en el recipiente y disuélvala con un poco de la leche. Ponga en marcha la máquina con el gancho para amasar a velocidad mínima. Añada el resto de la leche, azúcar, harina, mantequilla, huevo y finalmente sal. Amase durante 5 minutos. Déjelo levar tapado durante unos 30 minutos, hasta que haya alcanzado el doble de su tamaño. Divida la masa en dos partes, que a su vez deberá dividir en 4 partes. Extienda los trozos hasta formar unos fideos largos y gruesos. Haga una trenza con cuatro de los fideos y presione con cuidado los extremos de la trenza. Deje levar las trenzas bajo paño sobre una plancha de horno engrasada durante 30 minutos. Aplique el huevo batido con un pincel y vierta las semillas por encima. Caliente el horno a 200°C y hornéelo en la parte inferior durante 30 minutos hasta que el pan haya tomado un agradable color dorado.

BRIOCHE

190 g de harina
3 huevos
40 g de levadura fresca
1 cucharadita de sal
15 g de azúcar
Huevo para pincelar
2 cucharadas de leche fría
125 g de mantequilla sin sal, tierna, cortada en pequeños dados



Añada harina, huevo, levadura, sal, azúcar y leche en el recipiente y ponga en marcha la máquina a velocidad mínima. Utilice el gancho para amasar y deje trabajar la máquina durante 3 minutos, aumente hasta velocidad media y déjela trabajar otros 3 minutos más. Baje la velocidad al mínimo y añada la mantequilla, trozo a trozo. Mezcle bien cada cubo de mantequilla antes de añadir el siguiente. Cuando haya terminado, la masa deberá notarse tersa pero pringosa. Tape el cuenco con la tapa y déjelo reposar en la nevera 1 hora. Vuelque la masa sobre una superficie de trabajo enharinada y presiónala suavemente para extraerle todo el aire. Extiéndala hasta formar un rectángulo de 2,5 cm de grosor. Pliegue un tercio hacia el centro, luego el segundo tercio. Gire la masa 90 grados y vuelva a plegarla. Vuelva a meter la masa en el recipiente y déjela reposar en la nevera 1 hora. Caliente el horno hasta 225°C. Coloque la masa sobre una superficie levemente enharinada y vuelva a presionarla suavemente para extraerle el aire, si lo tuviera. Extienda la masa formando un rectángulo y vuelva a plegarla hacia el centro desde los lados largos. La masa deberá ser igual de ancha que el largo del molde de horno. Enrolle el pan y colóquelo con la juntura hacia abajo dentro del molde. Pincele la masa con huevo batido.

Coloque el pan en el horno y baje la temperatura a 175°C. Hornee el brioche durante 40 minutos hasta que se vea dorado. El pan deberá sonar a hueco al golpearlo por abajo. Déjelo enfriar sobre una rejilla.

NAAN

2 huevos
60 ml de yogur natural
175 ml de leche
60 ml de aceite de oliva
1 litro de harina de trigo
1 cucharada de azúcar moreno
1,5 cucharadas de levadura química (tipo Royal)
1 cucharadita de sal



Utilice el recipiente junto con el rodillo y la cuchilla para amasar. Coloque todos los ingredientes secos en el recipiente y ponga en marcha la máquina a velocidad mínima. Añada los huevos, yogur, leche y aceite de oliva. Fije el brazo para que queden 2-3 cm entre el rodillo y el borde del cuenco, de modo que la masa pueda pasar fácilmente. Trabaje la masa a velocidad mínima durante 10 minutos hasta que quede bien elástica. Vuelque la masa sobre una mesada levemente enharinada y divídala en ocho partes. Forme bolas y déjelas reposar bajo un paño húmedo durante 60 minutos. Aplaste las bolas para formar galletas finas (unos 3 mm de grosor) y colóquelas en una bandeja de horno. Caliente el horno a 250°C y hornéelas en la parte central durante 3-4 minutos hasta que las galletas hayan tomado un color bonito y tengan burbujas de aire. Se sirven calientes como acompañamiento, por ejemplo con hummus o similar.

MANTEQUILLA

1 litro de nata



Monte el rodillo y vierta la nata en el recipiente. La nata puede estar a temperatura ambiente pero no debe superar los 40°C, o empezaría a derretirse. Trabaje la nata casi a velocidad media hasta que empiece a ver gránulos de grasa, de 1 mm de grosor. Vierta 150-200 ml de agua bien fría (2-4°C) para enjuagar el suero de la leche. Siga trabajándolo con la máquina hasta que vea que los gránulos de mantequilla se han separado del suero. Filtrelo para separar el suero de los gránulos de mantequilla (el suero se puede usar para hacer pan o comerlo como yogur para desayunar). Vuelva a colocar la mantequilla para lavarla en el recipiente. Llénelo de agua fría mientras hace trabajar la máquina a baja velocidad unos cinco minutos (todavía con el rodillo). Los gránulos de mantequilla deberían moverse libremente. Tire el agua de enjuague y repita el proceso. El tiempo de conservación se reduce si queda suero en la mantequilla. Sale la mantequilla (10-25 g por kilo de mantequilla terminada). Amase luego la mantequilla, de nuevo en el recipiente. Puede haber que enfriar la mantequilla si hace calor en la habitación. Aplaste la mantequilla para extraer el exceso de agua y obtener una buena consistencia. Envásela luego en un frasco hermético y consérvela en la nevera o congelador.

Puede aromatizar la mantequilla con hierbas, ajo, chile, perejil, cebolla roja, curry o azafrán.

FOCACCIA

2 cucharadas de aceite de oliva
9 dl de harina de trigo especial (con alto índice de proteínas)
2 cucharaditas de sal
25 gramos de levadura
400 ml de agua tibia (37°C)



Coloque el rodillo para amasar y la cuchilla para amasar en la máquina. Vierta aceite, harina, sal y levadura en el recipiente. Ponga en marcha la máquina a velocidad mínima y añada el agua tibia de a poco. Aumente a velocidad media y trabaje la masa hasta que esté lisa y elástica, unos 5 minutos. Cubra el recipiente con la tapa para levar y déjela levar 40 minutos. Pincele una bandeja honda o un molde grande con aceite de oliva. Vierta la masa levada directamente en la bandeja/molde y extiéndala aplastándola con manos enharinadas. Pincele con agua fría y vierta escamas de sal por encima. Puede añadir otros sabores, como tomates secos al sol, ajo, aceitunas o similar. Hornee en el centro del horno a 225°C durante unos 25 minutos.

SCONES CON HARINA INTEGRAL

500 ml de harina de trigo integral
350 ml de harina de trigo
0,5 cucharadita de sal
1 cucharadita de azúcar
5 cucharaditas de levadura química en polvo (tipo Royal)
75 g de mantequilla
400 ml de leche, leche fermentada sueca o kéfir



Mezcle todos los ingredientes en el cuenco con la batidora doble, con el batidor para masa quebrada. Vierta la masa sobre una superficie enharinada y amásela suavemente, partiéndola en 16 trozos. Forme bolas redondas. Hornéelas a 225°C durante unos 12 minutos.

MAGDALENAS DE MANZANA NUTRITIVAS

25 g de levadura fresca
300 ml de agua a 37°C
50 ml de aceite de cocina
150 ml de copos de centeno
50 ml de semillas de girasol
50 ml de semillas de lino
1 cucharadita de sal
1 manzana en dados
50 ml de melaza blanca
330 g de harina de trigo



Utilice el rodillo para amasar y la cuchilla. Desmenuce la levadura en el recipiente inoxidable y vierta el agua encima. Añada aceite, copos de centeno, semillas de girasol y lino, y trabájelo con la máquina hasta que se hayan mezclado los ingredientes. Deje luego que se hinche durante 10 minutos. Añada sal, manzana, melaza, harina de trigo y trabaje la masa a baja velocidad durante 5 minutos. La masa debe quedar pegajosa. Coloque la tapa para levar y deje levar la masa durante 30 minutos. Vierta la masa en 12 moldes para magdalenas. Liénelos solo hasta la mitad. Cubra los moldes con un paño y déjelo otros 30 minutos. Mientras tanto ponga el horno a 225°C. Pincele con agua y hornee en el centro del horno durante 15 minutos. Deje luego que las magdalenas se enfríen sobre una rejilla. Sirva las magdalenas tibias con queso o mermelada, por ejemplo acompañando una taza de té.

RED VELVET CUPCAKE

275 ml de harina de trigo
2 cucharadas de cacao
0,5 cucharadita de sal
175 ml de azúcar
175 ml de aceite de girasol
1 huevo
1,5 cucharadas de colorante alimenticio rojo
0,5 cucharadita de azúcar de vainilla
125 ml de leche fermentada sueca o kéfir
1 cucharadita de vinagre (12%)
0,75 cucharadita de bicarbonato



GLASEADO

100 g de queso fresco a temperatura ambiente
500 ml de azúcar glas
25 g de mantequilla a temperatura ambiente
1 cucharada de leche
1 cucharadita de azúcar de vainilla
0,5 cucharadita de zumo de limón recién exprimido

Bata el azúcar y aceite con la batidora doble. Añada luego el huevo, el colorante y el azúcar de vainilla. Mezcle los ingredientes secos y verterlos, alternando con la leche fermentada. Mezcle el vinagre y bicarbonato en una taza. Déjelo espumar un poco y añádalo luego a la masa. Rellene moldes de magdalena hasta $\frac{3}{4}$ y hornéelos a 175°C, unos 12 minutos para magdalenas o unos 20 minutos para magdalenas normales. Déjelas enfriar completamente. Bata el queso fresco, azúcar glas y mantequilla usando la batidora doble. Añada luego la leche, azúcar de vainilla y zumo de limón. Añada más azúcar glas en caso necesario, para lograr la consistencia adecuada. Aplique el glaseado untándolo o con manga pastelera sobre las magdalenas ya frías.

MAGDALENAS

Receta base
100 g de mantequilla
200 ml de leche
2 huevos
150 ml de azúcar
1 cucharadita de azúcar de vainilla
400 ml de harina de trigo
2 cucharaditas de levadura química en polvo (tipo Royal)
Un pellizco de sal



Derrita la mantequilla y añada la leche. Bata los huevos, azúcar común y azúcar de vainilla hasta que queden bien espumosos con la ayuda del batidor doble. Empiece a mínima velocidad y aumentela luego al máximo durante 2-3 minutos. Baje la velocidad al mínimo y añada el líquido. Mezcle la harina, sal y levadura y añádalos a la masa. Remuévalo solo el tiempo necesario hasta que la harina se haya mezclado en la masa. Añada un toque de sabor, si lo desea. Llene moldes de magdalenas hasta $\frac{2}{3}$ con la masa y hornéelos en el centro del horno a 175°C durante 12-15 minutos. Pínchelos con un palillo para verificar que estén listas: no deben quedar pringosas.

Sugerencias para aromatizar:

200 g de bayas frescas
200 g de chocolate negro en trozos
2 manzanas en gajos que se hayan cocinado en una sartén con 2 cucharadas de mantequilla, 2 cucharadas de azúcar y 1 cucharada de canela. Déjelas enfriar antes de añadir las a la masa.

BIZCOCHO CON CARDAMOMO

3 huevos
250 ml de azúcar
1 cucharadita de azúcar de vainilla
50 g de mantequilla a temperatura ambiente
100 ml de leche
350 ml de harina de trigo
2 cucharaditas de levadura química en polvo (tipo Royal)
Un pellizco de sal
1 punta de cuchillo (1 ml) de semillas de cardamomo



Engrase y enharine un molde de bizcocho. Bata los huevos, azúcar común y azúcar de vainilla hasta que quede blanco y muy espumoso. Ponga en marcha la máquina a mínima velocidad y aumentela luego al máximo durante unos minutos. Baje la velocidad, vierta la leche y añada los dados de mantequilla a temperatura ambiente. Bátalo hasta que quede bien mezclado. Mezcle harina, levadura, sal y cardamomo recién molido/triturado, añadiéndolo cuidadosamente a la masa. Utilice la velocidad mínima de la máquina y remueva solo hasta que todo esté bien mezclado. Vierta la masa en el molde engrasado y enharinado. Hornee el bizcocho en el centro del horno a 175° durante 25-30 minutos. Pruébelo con un palillo para verificar que el bizcocho no esté pringoso. Deje que el bizcocho se enfríe un poco y vuélquelo luego sobre un plato.



Para obtener el máximo sabor, hay que machacar las semillas de cardamomo en un mortero o moletas en el molinillo de harina.

BOLLOS DE CANELA

25 g de levadura fresca
50 g de mantequilla
300 ml de leche
50 ml de azúcar
Una pizca de sal
800 ml de harina de trigo
Relleno: 50 g de mantequilla
1 cucharada de canela
50 ml de azúcar
Para pincelar: Huevo
Azúcar gruesa "en perla"



Utilice el gancho para amasar si duplica o triplica la receta.

Desmenuce la levadura en el recipiente. Derrita la mantequilla en una cacerola. Añada la leche y caliéntela hasta 37°C. Vuelque un poco de este líquido sobre la levadura y remueva hasta que se haya disuelto. Añada el resto del líquido, el azúcar, sal y casi toda la harina, reservando un poco para el amasado. Trabaje la masa hasta que quede elástica, con la ayuda del rodillo de amasar, a velocidad media hasta que la masa suelte los bordes del cuenco. Deje la masa en el recipiente y hágala levar unos 30 minutos bajo la tapa para levar. Saque la masa, colocándola sobre una mesada enharinada y divídala en dos partes. Extienda la masa con un rodillo, de a un trozo por vez, hasta formar un rectángulo fino. Extienda la mantequilla, espolvoree canela y azúcar y enróllela por el lado largo. Corte el rollo en rodajas de unos 2 cm de ancho. Coloque los trozos con el corte hacia arriba sobre una bandeja de horno cubierta con papel vegetal o en moldes de papel para magdalenas. Caliente el horno hasta 250°C. Deje levar los bollos bajo un paño durante unos 20 minutos. Aplique el huevo batido con un pincel y vierta un poco de azúcar en perla por encima. Hornee los bollos en el centro del horno unos 8 minutos, hasta que tengan un bonito color dorado. Déjelos enfriar sobre una rejilla o bajo un paño de cocina.

GALLETAS KAMMARJUNKARE

100 g de mantequilla a temperatura ambiente
100 g de azúcar
250 g de harina
2 cucharaditas de levadura química en polvo (tipo Royal)
½ vaina de vainilla o 1 cucharadita de cardamomo recién molido
50 ml de leche
1 huevo



Raspe la vaina de vainilla y mezcle los granos con un poco del azúcar. Corte la mantequilla en trozos y mézclela con el azúcar, granos de vainilla, harina, levadura y huevos usando la batidora de galletas. Añada la harina al final. Saque la masa y córtela en dos partes. Haga 2 rollos largos de 2-3 cm de grosor. Corte rodajas de 1 cm de ancho que deberá formar como bolas, colocar en una bandeja de horno y aplastarlas. Hornéelas a 175°C durante 8-10 minutos hasta que estén de un amarillo dorado. Baje el horno hasta 100°C. Déjelas enfriar un poco y pártalas con un cuchillo dentado. Vuelva a colocarlas en la bandeja y déjelas secarse en el horno 45 min.

GALLETAS DE CAMELO CON JENGIBRE

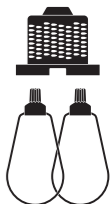
100 g de mantequilla a temperatura ambiente
100 ml de azúcar
1 cucharada de azúcar de vainilla
1 cucharada de melaza
200 ml de harina de trigo
1 cucharadita de levadura química en polvo (tipo Royal)
2 cucharaditas de jengibre fresco rallado



Mezcle la mantequilla y azúcar hasta que queden espumosas, con la batidora para amasar quebrada. Añada el resto de los ingredientes. Mezcle la masa rápidamente. Coloque la masa en una superficie de trabajo enharinada, partiéndola en 3 partes. Extiéndalas formando rollos alargados de unos 40 cm. Colóquelos en una bandeja de horno con papel vegetal. Aplástelos un poco. Hornee a 175°C en el centro del horno hasta que queden de un color marrón claro, unos 10-12 min. Corte las galletas aún calientes en rodajas de 3 cm de grosor.

PALITOS FINLANDESES

4 almendras amargas
200 g de mantequilla a temperatura ambiente
450 ml de harina de trigo
50 ml de azúcar
1 huevo batido
50 ml de almendras dulces picadas
2 cucharadas de azúcar en perla



Ralle las almendras amargas con el accesorio rallador. Parta la mantequilla en trozos pequeños y mécala en el cuenco de la batidora doble. Mezcle la mantequilla con la harina, azúcar y almendras amargas ralladas usando la batidora para masa quebrada. Déjelo reposar en la nevera al menos 30 min. Parta la masa en 4 trozos. Extiéndalos formando fideos del grosor de un dedo, de unos 60 cm de largo. Coloque los fideos unos junto a los otros. Aplique el huevo batido con un pincel. Espolvoree las almendras y azúcar en perla. Corte los fideos en trozos de 5 cm de largo. Colóquelos en una bandeja de horno con papel vegetal y hornee en el centro del horno a 200°C durante 9-10 minutos.

GALLETAS DE JENGIBRE

150 g de mantequilla blanda
250 ml de azúcar
50 ml de melaza blanca
100 ml de agua
1 cucharada de jengibre en polvo
1 cucharada de canela en polvo
0,5 cucharada de clavo en polvo
1 cucharadita de bicarbonato
750 ml de harina de trigo



Monte el recipiente con el rodillo de amasar y la cuchilla de amasar en la máquina. Mezcle totalmente el azúcar, melaza y mantequilla. Añada las especias, bicarbonato y agua. Vaya añadiendo la harina poco a poco hasta lograr una masa homogénea. Déjela reposar en la nevera toda la noche, bien tapada para que no pierda el aroma. Sáquela el día 2 y extienda la masa con un rodillo dejándola muy fina sobre una mesa enharinada. Saque galletas con formas usando un molde para cortar o un cuchillo afilado. Coloque las galletas en bandejas de horno cubiertas con papel vegetal. Hornee las galletas a 225°C hasta que tengan un color dorado-marrón, unos 5 minutos. Déjelas enfriar sobre una rejilla.



Puede triturar las especias usted mismo/a con el molinillo de harina.

NATA

Monte la batidora doble. Vierta la nata en el cuenco. Empiece a baja velocidad y aumentela luego a media. Cuando se aprecien dibujos densos está lista. Bata menos tiempo si quiere nata poco montada. Si bate la nata demasiado tiempo, se hace mantequilla.



COOKIES CON TR CITOS DE CHOCOLATE

200 g de chocolate negro de buena calidad
Media vaina de vainilla
1,5 cucharadas de café fuerte, por ejemplo expresso
250 ml de harina de trigo
50 ml de cacao
1 cucharadita de levadura química en polvo (tipo Royal)
Un pellizco de sal
50 g de mantequilla derretida
125 ml de azúcar
125 ml de azúcar moreno
2 huevos



Derrita el chocolate al baño maría y meta las semillas de la vaina de vainilla en el chocolate derretido. Mezcle harina, cacao, levadura y sal en un cuenco. Bata la mantequilla derretida con el azúcar blanco y moreno usando el batidor doble. Empiece a mínima velocidad y aumentela luego a media durante un minuto. Disminuya la velocidad y vaya añadiendo de a un huevo por vez. Vierta el chocolate derretido, el café y finalmente la mezcla de harina. Coloque cucharadas de la masa en dos bandejas de horno cubiertas con papel vegetal, 12 en cada bandeja. Hornee en el centro del horno a 175° durante 10-12 minutos y deje luego que las galletas se enfríen en una rejilla.

BOLLOS DE AZAFRÁN

50 g de levadura
150 g de mantequilla
500 ml de leche
1 envase de Kesella o requesón
1 g de azafrán
150 ml de azúcar
0,5 cucharadita de sal
1700 ml de harina de trigo
Pasas o azúcar para decorar
Huevo para pincelar



Derrita la mantequilla en una cacerola y añada la leche para que el líquido quede tibio. Desmenuce la levadura y mézclela bien con el líquido. Coloque el rodillo para amasar y la cuchilla para amasar en la máquina y vierta el líquido en el recipiente. Ponga en marcha la máquina a velocidad mínima y añada el queso fresco, azafrán, azúcar, sal, mezclándolo hasta formar una masa homogénea. Vaya añadiendo luego la harina, reservando un poco para el amasado. Amase a baja velocidad durante 1-2 minutos. Aumente luego hasta velocidad media y siga trabajando la masa otros 5-6 minutos.

Retire la cuchilla y el rodillo y coloque la tapa. Déjelo levar unos 30 minutos. Vuelva a colocar el rodillo y la cuchilla y trabájelo con la máquina a baja velocidad durante 2 minutos. Saque la masa y córtela en 5 partes. Separe cada parte en diez y forme varas alargadas de unos 2 cm de grosor. Enróllelas para que formen una "S". Colóquelas en bandejas de horno sobre papel vegetal y déjelas levar bajo paño hasta que dupliquen su tamaño. Decore con pasas o azúcar. Pincele con huevo batido. Hornee en el centro del horno a 220°C unos 8-10 minutos, hasta que tengan un bonito color dorado.

TRUFA DE CHOCOLATE BLANCO

200 g+100 g de chocolate blanco
100 ml de nata para montar
25 g de mantequilla a temperatura ambiente
1 cucharadita de ralladura de lima fina
½ cucharadita de canela de Ceilán molida



Pique el chocolate en la licuadora y páselo luego al cuenco con la batidora doble. Mientras tanto, caliente la nata y viértala sobre el chocolate. Bátilo hasta que se derrita el chocolate. Añada la mantequilla y remueva hasta que todo se haya mezclado. Añada finalmente la cáscara de lima y la canela. Pase la pasta a un cuenco más pequeño con tapa hermética y colóquela en el congelador unas 2 horas. Sáquelo del congelador y forme 20 bolas con la pasta, colóquelas en un plato y congélelas otras 2 horas. Derrita 100 g de chocolate blanco en el microondas o al baño maría. Moje o pases las bolas por el chocolate derretido ayudándose con dos tenedores. Deje que las trufas se endurezcan sobre papel vegetal en la nevera.

MOUSSE DE CHOCOLATE

200 g de chocolate negro
4 huevos
1 cucharada de coñac u otro licor



Coloque la licuadora en la máquina. Rompa el chocolate en trozos y tritúrelo finamente. Añada las yemas. Tritúrelo hasta que el chocolate esté totalmente disuelto. Añada el coñac. Quite la licuadora y coloque en la máquina el cuenco de batir con el batidor doble. Bata las claras a punto de nieve y remueva cuidadosamente añadiéndola mezcla de chocolate. Servir en cuencos individuales y meterlos en la nevera para que la mousse cuaje. Se puede servir con un poco de nata batida.

HELADO AL MOMENTO

400 g de bayas congeladas
u otra fruta congelada troceada
200 ml de nata o yogur espeso
Azúcar glas al gusto



Vierta las bayas en la licuadora y añada la nata o yogur. Triture a velocidad máxima durante 15 segundos. Endulce al gusto. Sirva el helado en vasos altos.

MERENGUE

2 claras grandes a temperatura ambiente
1 pellizco de sal o un chorrito de zumo de limón
150 g de azúcar



Coloque las claras a temperatura ambiente en un cuenco totalmente limpio, seco y sin grasa. Bátalas a punto de nieve con la batidora doble, empezando lentamente. Bata lentamente 3-4 minutos y aumente luego hasta velocidad media. Añada el azúcar poco a poco cuando se empiece a formar la espuma. Bata durante 8-10 minutos. Colóquelo a cucharadas o con manga pastelera sobre papel vegetal. Hornee a baja temperatura, 80-100°C durante 90-120 minutos. Apague el horno y déjelo estar en el calor residual durante aprox. 1 hora.

Puede aromatizar los merengues con canela, aceite de menta, vainilla o polvo de regaliz, por ejemplo.

PURÉ DE FRUTAS

Coloque plátano, mango, manzana y uvas a partes iguales en la licuadora. Parta la fruta grande en trozos más pequeños. Tritúrelo hasta obtener un puré homogéneo. Añada un poco de agua si el puré está demasiado duro. Puede variar las frutas y bayas según la temporada.



BEBIDA DE MANZANA

1,5 kg de manzanas, pueden ser de las caídas del árbol
1 l de agua fría
1 cucharada de ácido cítrico
2 ml de benzoato sódico
200 g de azúcar por cada litro de zumo obtenido



Enjuague las manzanas y retire las partes que tengan dañadas. Corte las manzanas en trozos (sin quitarles la piel ni las semillas). Muélaslas en el molinillo con el tambor perforado de 4,5 mm. Mezcle la pasta de fruta con agua, ácido cítrico y benzoato en el recipiente y tápele con la tapa de levar. Déjelo al fresco un día entero. Remueva de vez en cuando. Vuelque la pasta de fruta en un tamiz, déjelo estar 20-30 min. Mida el jugo, añada el azúcar y remueva hasta que se disuelva. Llene botellas limpias y frías con la bebida de manzana, hasta arriba. Tápelas inmediatamente. Consérvelas en frío. Se puede diluir.

BATIDO DE PLÁTANO Y FRESAS

2 raciones:
200 ml de fresas congeladas
200 ml de leche o leche de avena
1 plátano



Meta todos los ingredientes en la licuadora y bátilo a máxima velocidad 30 segundos.

FABULOSO BATIDO DE FRUTA

2 raciones:
1 manzana verde
1 pera
1 naranja
1 plátano
250 g de uvas
100 ml de zumo de mango o piña



Parta la manzana y pera en cuatro trozos y métalos en la licuadora. No hace falta quitarles las semillas porque contienen muchos nutrientes. Añada los demás ingredientes y licúelo a máxima velocidad durante 1 minuto.

BATIDO VERDE Y SALUDABLE

2 vasos grandes:
100 ml de agua fría
100 ml de zumo de piña o mango
250 g de uvas verdes
Media manzana verde o pera
Medio aguacate
100 g de brócoli
30 g de espinaca fresca



Metar todos los ingredientes en la licuadora en el orden indicado y licúelo a máxima velocidad 1-2 minutos.

PURÉ DE MANZANA

Lave las manzanas, córtelas en gajos y sancochélas en una cacerola o al horno.



En cacerola: vierta agua para que cubra el fondo. Coloque los gajos de manzana y caliéntelos lentamente para que se ablanden.

En horno: coloque las manzanas en una bandeja honda, cúbrala con papel vegetal y sancochélas a 150°C hasta que las manzanas estén tiernas.

Pase las manzanas a alta velocidad y vuelva a pasar los residuos 2 veces. Mida el puré y hiérvalo con azúcar, unos 200-400 g de azúcar por cada kg de puré. Guárdelo en frascos. El puré se puede congelar, cosa que se recomienda si se ha usado poca azúcar.

KOLDSKÅL

3 yemas
75 ml de azúcar
Media vaina de vainilla vaciada
El zumo de medio limón
1 cucharadita de ralladura de limón fina
200 ml de crème fraiche
Aprox. 1 l de leche



Lave el limón. Ralle la cáscara finamente. Parta el limón y exprima una mitad, usando el exprimidor. Coloque todo menos la leche en el cuenco de batir y mézclelo bien. Añada la leche hasta lograr la consistencia adecuada, aproximadamente como yogur para beber. Se puede beber tal cual en un vaso o servirlo en plato con galletas Kammarjunkare.

TORTITAS DE PATATA RAGGMUNKAR

2 raciones:
6 patatas medianas (500 g)
200 ml de harina de trigo
1 huevo
500 ml de leche
1,5 cucharadita de sal

Mantequilla para cocinarlas
Pele las patatas (opcional), pártalas un poco y coloque luego todos los ingredientes en la licuadora. Triture a velocidad máxima durante 30 segundos. Deje que la masa repose un poco antes de empezar a freírlas.

En Småland (Suecia) donde se fabrica el Ankarsrum Original, las tortitas de patata se llaman "raggmunkar" y son prácticamente un plato nacional.

PANQUEQUES NORTEAMERICANOS (tortitas)

2 raciones:
250 ml de harina de trigo
2 cucharadita de levadura química en polvo (tipo Royal)
0,5 cucharadita de sal
1 cucharada de azúcar
1 huevo
250 ml de yogur natural
Mantequilla para cocinarlas

Meta todos los ingredientes en la licuadora y bátalo a máxima velocidad 30 segundos. Vierta tortitas de unos 10 cm de diámetro en la sartén y cocínelas a fuego medio. Sírvalas con sirope de arce, bayas frescas o mermelada.

PANQUEQUES SUECOS (crepes gruesos)

2 raciones:
2 huevos
300 ml de harina de trigo
0,5 cucharadita de sal
600 ml de leche
Mantequilla para cocinarlos

Meta todos los ingredientes en la licuadora y bátalo a máxima velocidad 30 segundos. Deje reposar la masa durante 15 minutos antes de prepararlos en la sartén, a fuego medio. Sírvalos con mermelada y nata o con helado de vainilla y disfrútelos bajo el sol primaveral.

RÖSTI À LA ANKARSRUM

500 g de patatas
1 zanahoria
1 calabacín pequeño
1 cebolla amarilla
150 ml de queso rallado tipo Emmenthal
1 cucharada de harina de trigo
1 cucharadita de sal
Una pizca de pimienta

Pele las patatas, zanahorias y cebolla. Lave el calabacín. Corte las verduras en tiras anchas con el cortador de verduras con el tambor de rallar grueso montado. Intente exprimir todo el líquido posible. Ralle el queso con el mismo tambor. Mezcle las verduras y el resto de los ingredientes. Salpimentar al gusto. Fríalo en mantequilla o aceite a fuego suave. Dé la vuelta al Rösti ayudándose con una tapa y fríalo del otro lado.

GRATINADO DE VERDURAS CON QUESO FETA

2 cebollas amarillas grandes
3 dientes de ajo
1 cucharada de mantequilla
200 g de patatas
200 g de calabacín
200 g de remolacha
4 tomates grandes
2 cucharadas de albahaca fresca picada
1 cucharada de tomillo fresco picado
1,5 cucharaditas de sal
2 ml de pimienta negra molida gruesa
400 g de queso feta
200 ml de nata para montar

Pele y pique la cebolla. Fríala en mantequilla hasta que esté tierna. Coloque la mantequilla en un molde para horno engrasado. Pele las patatas y remolachas. Corte las patatas, calabacín y remolachas en el cortador de verduras con el tambor de rebanadas montado. Corte los tomates en rebanadas de 1 cm de ancho. Mezcle las hierbas, sal y pimientas. Espolvoree la mitad de las especias y 100 ml del queso por encima de la cebolla. Coloque las patatas, remolacha, calabacín y tomate en capas y vierta por encima el resto de las especias y el queso. Añada la nata. Caliente el horno a 200°C y cocine el gratén durante unos 25 minutos.

TARTA DE BRÓCOLI CON QUESO

Masa de la tarta:
300 ml de harina de trigo
2 ml de sal
150 g de mantequilla fría
1-2 cucharadas de agua fría

Corte la mantequilla en pequeños dados. Añada todo menos el agua en la licuadora. Tritúrelo hasta formar una masa de migas. Añada el agua y tritúrelo hasta formar una bola. Déjelo reposar en la nevera 1 min. Extienda la masa con un rodillo o las manos en un molde de unos 25 cm de diámetro. Pinche el fondo con un tenedor. Déjelo en frío otros 30 min. Cocine la masa primero en el horno a 200°C durante 10-12 minutos.

RELLENO:

200 g de brócoli sancochado
1 cebolla roja grande en rodajas
200 g de champiñones frescos
150 g de queso azul (150 g de bacon frito)
3 huevos
150 ml de leche
150 ml de nata
Sal
Pimienta recién molida

Fría los champiñones y la cebolla. La cebolla también se puede usar cruda. Reparta sobre base de la tarta junto con los ramilletes de brócoli. Desmenuce el queso por encima. Bata los huevos, leche, nata, sal y pimienta y viértalo sobre lo anterior. Hornee la tarta en el centro del horno a 200°C unos 40 min o hasta que el relleno haya cuajado y tenga un color dorado.

GAZPACHO

4 tomates
1 pimiento verde
2-3 dientes de ajo
Medio pepino pelado
1 calabacín pequeño
1 cebolla amarilla
1 manojito de perejil
1 manojito de cebolleta
100 ml de aceite de oliva
2 cucharaditas de vinagre
500 ml de agua
Pimienta, sal

Escalde y pele los tomates. Enjuague y limpie el resto de las verduras. Parta todo en trozos pequeños y métalos en la licuadora. Guarde la mitad del pimiento y pepino para guarnición. Añada el resto de los ingredientes. Triture a velocidad máxima durante 40 segundos hasta que todo esté triturado.

Guarde la sopa en la nevera antes de servirla. Decore con los trozos guardados de pimiento y pepino. Sirva acompañado de un buen pan.

TORTITAS DE PESCADO ESPECIADO

500 g de pescado fresco sin espinas
2 cebollas amarillas
1 chili rojo pequeño
1 huevo pequeño
1 cucharada de pasta de curry rojo
1 cucharadita de azúcar moscovado blanco
1 cucharadita de salsa de pescado
1 cucharada de cilantro fresco picado

Pique el pescado junto con las cebollas y el chili (sin semillas) en el molinillo. Mezcle luego el resto de los ingredientes con el pescado picado. Caliente un poco de aceite en una sartén. Dele la forma deseada y cocine a fuego medio. Deje escurrir sobre papel de cocina. También se puede cocinar al horno, a 180°C durante 60 minutos.

SALSA DE CHILE Y LIMA

1 diente de ajo
1/2 chili pequeño, rojo o verde
1 cucharada de azúcar moscovado
2 cucharadas de salsa de pescado
2 cucharadas de vinagre de arroz
1 cucharada de zumo fresco de lima
2 cucharadas de agua

Meta todos los ingredientes en la licuadora y mézclelos. Sirva con las tortitas de pescado.

PATÉ

250 g de hígado de cerdo
200 g de tocino de cerdo
500g de chuletas de cerdo
0,5 cucharadas de pimienta negra
0,5 cucharadas de pimienta de Jamaica
4 dientes de ajo pelados
2 cebollas rojas
100 ml de coñac
50 ml de vino blanco de oporto
2 cucharadas de perejil picado
1 cucharada de tomillo entero
2,5 cucharaditas de sal
1 huevo

Corte la carne y tocino en trozos. Mezcle toda la carne, especias, cebolla, hierbas, coñac y vino en un cuenco grande, tápelo y déjelo en la nevera toda la noche. Meta también todas las piezas del molinillo en el congelador durante la noche. Filtre el líquido de la carne. Añada la sal a la carne y páselo todo por el molinillo de carne con el tambor de 6 u 8 mm montado. Añada el huevo. Haga una prueba de freído y pruébelo. Cubra un molde con plástico. Llène el molde con la carne y golpéelo levemente contra la mesada para que la carne se compacte. Cocine luego el paté a una temperatura interna de 70 grados (use un termómetro para horno). Saque el paté y póngale un peso encima. Déjelo enfriar y méntalo en la nevera durante la noche.

HAMBURGUESAS DE POLLO

500 g de carne de pollo
2 cebollas amarillas
1 chile grande
1 diente de ajo
2-3 cucharaditas de comino
1 cucharadita de sal
1-2 cucharadas de cilantro fresco picado

Triture la carne de pollo (sin huesos) junto con la cebolla y el chile (sin semillas). Añada sal y especias. Forme 4 hamburguesas grandes (o varias pequeñas) y frías a fuego medio. Sirva con salsa de chile y una buena ensalada.

Se puede cambiar el pollo por carne de caza, carne de res, o por qué no mezclar diferentes tipos de carne picada.

COLESLAW

100 g de col blanca o roja
2 zanahorias
0,5 cucharadita de semillas de comino
100 ml de yogur, del 10% de grasa
50-100 ml de mayonesa
0,5 cucharadita de vinagre de manzana
Sal y pimienta

Tueste las semillas de comino en una sartén seca. Triture en el molinillo de harina pero no demasiado finamente, o macháquelas con un mortero. Limpie la col y córtela en gajos finos. Pele las zanahorias. Ralle las verduras con el cortador de verduras con el tambor de ralar grueso montado. Intente exprimir todo el líquido posible. Mezcle las verduras ralladas gruesas con el resto de los ingredientes. Salpimente al gusto.

MAYONESA-ALIOLI

6 dientes de ajo
El zumo de medio limón
2 yemas
Sal, pimienta blanca, pimienta cayena
250 ml de aceite de oliva

Coloque todos los ingredientes en la licuadora menos el aceite. Triture a máxima velocidad durante 10-15 segundos. Destape el taponcito y vaya añadiendo el aceite, primero a gotas y luego en un chorrito fino. Siga batiendo con la licuadora hasta que la salsa haya cuajado. Va muy bien para sopa de pescado, ensalada o patatas.

PURÉ DE PATATAS

1 kg de patatas
250 ml de leche
1 cucharadita de sal
1 cucharada de mantequilla

Pele las patatas y cuézalas hasta que estén tiernas. Tire el agua de hervir. Caliente la leche. Meta las patatas en el recipiente y hágalas puré con el rodillo, añada la mantequilla y la leche caliente.

Aromatico el puré por ejemplo con perejil picado, frutos de raíz (como zanahorias) rallados en crudo o almendras tostadas picadas.

ALBÓNDIGAS

100 g de carne de ternera picada
100 g de carne de cerdo picada
200 g de carne de res picada
1 cebolla amarilla
100 ml de pan blanco fresco o pan rallado
200 ml de nata
1 huevo
Sal y pimienta

Moje el pan fresco o rallado con la nata. Triture toda la carne en el molinillo de carne, primero con el tambor perforado de 4,5 mm y luego con el de 2 mm. Píquelo todo una vez más junto con el pan con nata. Pique la cebolla finamente y dórela con un poco de mantequilla. Mezcle la carne bien y dele el punto de sal y pimienta. Fría primero una pequeña albóndiga en mantequilla y pruébela. Forme bolitas con las manos húmedas, mirando que queden bien redondas. Colóquelas en un plato previamente enjuagado con agua. Fríalas con abundante mantequilla en la sartén.

ARÁNDANOS ROJOS AGRIOS TRITURADOS

1 kg de arándanos rojos agrios
500 g de azúcar

Coloque los arándanos en el recipiente. Tritúrelos con el rodillo a baja velocidad. Saque el rodillo y monte la cuchilla. Añada el azúcar y deje que la máquina trabaje hasta que todo el azúcar se haya disuelto. Viértalo en frascos y consérvelo al fresco.

SALCHICHA CAMPESTRE

4,5 kg de carne de res sin huesos
1 kg de carne de cerdo sin huesos
1,25 kg de tocino
3 cucharadas de sal
1 cucharada de pimienta
2 cucharadas de semillas de cilantro
1 cucharada de clavo en polvo
1 cucharada de comino
100 ml de vinagre
Morcal (pellejo)

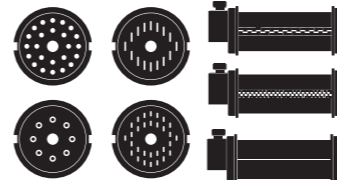
Tueste el cilantro en una sartén seca. Triture todas las especias en el molinillo de harina o macháquelas con un mortero. Corte la carne en dados de 3x3 cm aprox. Frote las especias con los trozos de carne y trítúrela luego en el molinillo de carne con el tambor perforado de 4,5 o 6 mm. Cambie al de 8 mm y triture el tocino. Mezcle la grasa y el vinagre con la carne picada. Fría una pequeña cantidad para probar el sabor. Enjuague bien el morcal (pellejo) con agua fría. Monte el tubo para embutidos en el molinillo. Calce el morcal en el tubo para embutidos. Introduzca la mezcla de salchicha en el molinillo, a baja velocidad. Asegúrese de que no entra aire en la salchicha. Si lo hace, pare la máquina y presione el aire con cuidado para hacerlo salir por las muescas. Si prefiere salchichas individuales, haga un nudo cada tanto - si no, se formará una salchicha larga. Deje que las salchichas maduren en la nevera un día. Cocínelas a la parrilla o en sartén.

PASTA

350 g de harina de trigo duro
2 huevos grandes

Monte el rodillo para amasar, la cuchilla y vierta los 350 g de harina en el recipiente. Trábalo con la máquina a baja velocidad al mismo tiempo que añade los huevos. Fije el rodillo para amasar a 1-2 cm del borde del recipiente y hágalo amasar hasta que la masa quede elástica, unos 5 min. Trabaje la masa a mano sobre una superficie enharinada. Añada un poco de agua tibia si la masa resulta demasiado seca y desmigajada. Dele forma de bola a la masa terminada y déjala reposar tapada para que no se seque.

Utilice el molinillo con el tambor para pasta o alguno de los cilindros para pasar la pasta por ellos. Cuelgue la pasta terminada para que se seque, o déjala reposar sobre un paño de cocina unos 10 minutos antes de hervirla.



PESTO

Una maceta de albahaca fresca
75 g de piñones del Mediterráneo
150 g de queso parmesano
100 ml de aceite de oliva

Triture los piñones en la licuadora para que queden pulverizados. Corte el queso en dados y mézclelo con los piñones. Añada las hojas de albahaca y el aceite y triture a velocidad media hasta que los ingredientes estén bien mezclados. Utilice el efecto pulsante, encendiendo y apagando la licuadora durante el proceso.

HUMMUS DE SOJA

500 g de habas de soja cocidas
150 g de aceite neutro
50 g de agua
2 dientes de ajo
Un puñado de romero

Para cocer las habas de soja, ponerlas en remojo con agua fría durante 10 horas aproximadamente. Escurrir las habas y ponerlas en una cacerola, cubriéndolas con agua y llevar a hervor. Dejar cocer las habas a fuego lento durante dos horas. Escurrir y dejar enfriar.

Conectar la batidora a la toma de fuerza y mezclar la mitad de las habas con el aceite, el agua y el ajo hasta obtener una consistencia lisa. Retirar la batidora de la máquina y añadir el resto de las habas y el romero. Volver a colocar la batidora en la máquina y mezclar hasta obtener la consistencia deseada. Agregar sal a gusto.

KÉTCHUP

1 kg de tomates maduros
400 g de manzanas
250 g de cebolla amarilla pelada
1 chili rojo

Enjuague, corte y sancoche los 4 ingredientes. Pase la pasta por el pasapuré. Coloque el resultado en una cacerola y añada:

150-200 g de azúcar
1 cucharada de sal
¼ cucharadita de canela de Ceilán
100 ml de vinagre (12%)

Hierva hasta que se reduzca a la mitad (aprox. 1 hora). Guarde el ketchup en frascos o botellas bien limpios.

PURÉ DE TOMATE

Enjuague tomates maduros, páralos y trítúrelos (crudos) en el molinillo. Puede añadir cebolla y especias si lo desea. Monte luego el pasapuré y páselo. Vierta el puré en frascos o botellas bien limpios. Esterilícelos en el horno a 80° durante 20 min.

PIZZA

Masa:
400 ml de harina de trigo
0,5 cucharadita de sal
2 cucharaditas de levadura química en polvo (tipo Royal)
50 ml de aceite de oliva
150 ml de leche

Coloque los ingredientes secos en el recipiente. Monte el rodillo y la cuchilla. Añada el resto de los ingredientes y trábajelos hasta formar una masa elástica. Extiéndala con un rodillo para formar una pizza grande o varias pizzas pequeñas. Añádale los ingredientes deseados. Hornee a 225°C durante 12-15 minutos.

SALSA DE TOMATE

1 bote de tomates triturados, aprox. 400 g.
2 cucharadas de puré de tomate
2 cucharadas de azúcar
1 cucharada de orégano
1 cucharada de albahaca
Un pellizco de polvo de chile
2 dientes de ajo
Sal y pimienta negra

Coloque todos los ingredientes en la licuadora y trítúrelo a máxima velocidad un par de minutos.

Puede sustituir el tomate triturado de bote por 400 gramos de tomate fresco.



MADE IN SWEDEN
SINCE 1940



ANKARSRUM

ANKARSRUM KITCHEN AB

Bruksvägen 1

SE- 593 70 Ankarstrum

Sweden

Phone number: +46 490 533 00

E-mail: info@ankarstrum.com

Web site: www.ankarstrum.com

WWW.ANKARSRUM.COM

