

Frukost på sängen

HEMMA HOS BAGAREN

Hela lilla familjen uppkruken i sängen som är bäddad med lakan i klassiskt blåvitt ruttmönster, från Mio. På den enorma zinkbrickan med träbotten, från Infoco, får muggar, design Jonas Lindholm, fat och sockerskål som egentligen är en liten kopp, design Calle Forsberg, ordentligt med utrymme. De färgglada juiceglasen har Ulla Forsell formgivit. Allt från Blås & Knåda. Glasskålar till marmeladen från Ikea, röd- och vitrutiga servetter från Åhléns. Den vackra blå keramikkanan är italiensk och kommer från Pias mormor. På den lilla sänghyllan står lyktor från Tabbouli house. Silverljusstaken är arvegods, brödbrädan från Ikea och korgar från Thuns.

På zinkfat och i rustika korgar samsas briocher med danskt rågbröd och pumpabröd med rågbaguetter. Det mesta är bakat på surdeg, det vill säga en levande degkultur där jäst inte behöver tillsättas.

– Brödet blir godare och saftigare, säger Mattias. Och nyttigare.

Det är riktiga konstverk, fjärran från formfranska och sirapslimpa, som kommer rullande på plåtvagnen inifrån bageriet. Bagarhantverket har fått ordentligt fäste i vårt land och människor efterfrågar mer och mer bröd som bakats på surdeg. Att slippa tillsätta jäst innebär att degen får längre liggtid. Då blir brödet mer smakrikt och människokroppen får lättare att ta upp näringsämnena. Mjölet bör också vara av hög kvalitet och stenmalet för att bibehålla mineralerna. Det stenmalda mjölet har också bättre uppsugningsförmåga och ger ett saftigare bröd. På Valhallabageriet är det stenugn som gäller. De ger ett luftigare, knaprigare bröd och med den lite ojämnare gräddningen blir det mer liv i själva brödet. Pia står vid disken och hinner knappt prata för kunderna strömmar till hela förmiddagen och nya smörgåsar måste fixas så fort det blir en lucka. Ryktet om det nya lilla bageriet kom snabbt i rullning och stamkunderna blir fler och fler för varje dag.

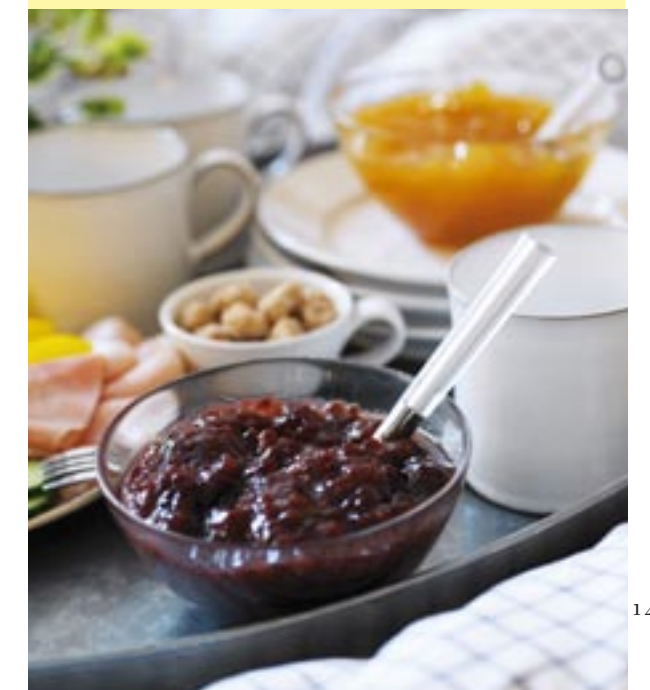
– Det är jätteroligt att kunderna uppskattar vårt bröd, vi hoppas räcka till så att vi inte behöver bli större för att kunna leverera till alla. Den lilla skalan är en del av charmen, säger Mattias. ▶▶

Det mullrar av stora maskiner och mjölet yr från de stora bakborden inne på det ovanligt ljusa bageriet på Valhallavägen i Stockholm. Här gör Mattias Mårtensson det han helst vill, bakar vackra, goda och nyttiga bröd. För ett drygt år sedan uppfyllde han och flickvännen Pia den gemensamma drömmen om ett eget bageri med butik och liten servering.

AV EVA LITTORIN FOTO JOAKIM BERGSTRÖM

Pias frukostfavoriter:

- * Börja med en fruktsallad på melon och nektarin med lite grekisk yoghurt, toppa med len, flytande honung.
- * Croissant – antingen naturell eller med lättrokt pastrami.
- * Danskt rågbröd med en god leverpastej mättar en riktigt hungrig mage.
- * En stor kopp kaffe med varm mjölk ur favoritmuggen och ett glas Ruby Red fruktjuice från Tropicana.
- * Tända ljus förstås, och favoritmorgonrocken!





Det lilla bageriet på Valhallavägen i Stockholm har en gammeldags inredning med vitmålade snickerier, pärlspont och trähyllor med korgar och zinkfat. I det ärvda skåpet förvaras kaffekopparna. Pia och Mattias sålde sitt första bröd i det egna bageriet i september 2004.

Inne i själva bageriet finns stora assistenter och kavlingsmaskiner, degdelare, frys, kyl och stenugn. De stora fönstren mot den gröna gården släpper in massor av välkomnande dagsljus. Mattias och Lars kavlar och knådar sida vid sida och resonerar om i vilken ordning de ska baka bröden som står på tur. Båda två älskar det de gör. Mattias provade på att vara konditor ett tag men trivs mycket bättre med att baka.

– Degen lever, den är så fylld av liv, ett fantastiskt material att arbeta med, säger Mattias som njuter av att få baka varje dag



Präocner



De första bröden från bageriet är klara lagom tills lilla Ada ska stiga upp för att hinna till dagis



Croissanter

- 10-15 st
- 220 gr kallt vatten
- 400 gr vetemjöl
- 40 gr socker
- 14 gr jäst
- 8 gr salt
- 200 gr smör som skall kavlas in i degen.

För att lyckas med konststycket att baka det perfekta brödet använder Mattias alltid viktangivelser istället för mått. Då får man en exakthet som annars inte går att uppnå, och därmed ett garanterat gott bröd.

Knåda degen smidig. Plasta den sedan och sätt den i frysen så att den blir riktigt kall. Sätt även in smöret i frysen. Ta ut degen och smöret efter ca 20-30 minuter. Slå sedan in smöret med degen (som ett paket). Kavla sedan tre stycken treslag, det vill säga kavla ut degen till en handduks storlek och vik den från kortändarna två gånger så att den ligger i tre lager. Kavla ut till handduks storlek på nytt och upprepa denna procedur tre gånger. Låt sedan degen vila i kylan en timme. Kavla ut till 4-5 mm tjocklek. Sporra ut trekantiga bitar om cirka 80 gram styck. Rulla ihop till giffjar och jäs i 3 timmar under plast i rumstemperatur. Den som vill ha fyllning i form av sylt, mandelmassa eller choklad lägger bara i det. Baka av (grädda) i 15 minuter i 200 grader.

- ▶ De har ändå hunnit skaffa sig två anställda redan. Helena Blomquist och Lars Cato är en fantastisk tillgång.
 - Vi är så glada att vi hittat personal som verkligen tycker om det de gör, hinner Pia kommentera.
 - Sexton enorma Levainbröd är beställda och Mattias vänder till de färdigjasta bröden innan de skjutsas in i stenugnen. Vetedegen, som fått vila i frysen någon timme för att bli lättare att hantera, kavlas till en flera meter lång platta där kanelblandningen bredds ut. Sedan snurrar flinka fingrar vackert knutna bullar som får jäsa under plast i 2-3 timmar innan de gräddas gyllengula.
 - Att sätta vetedegen i frysen gör den lättare att hantera, säger Mattias. ▶▶

- 45 st
- 750 gr vetemjöl
- 100 gr socker
- 20 gr salt
- 35 gr jäst
- 565 gr ägg (kalla!)
- 450 gr rumstempererat smör sparas till sist

smöret inte längre syns. Sätt degen i kylan över natten.

Dag 2

Ta fram degen ur kylan och dela den i bitar om cirka 40 gr styck. Rundriv, det vill säga forma till släta bullar, och lägg dem i runda formar eller vanliga bullformar i papper. Låt jäsa i 2 timmar under plast och pensla sedan med ägg och lägg eventuellt på lite pärlsocker. Baka av (grädda) i 10 minuter i 200 grader.

Dag 1

Blanda alla ingredienser, utom smöret, i 20 minuter så att det bildas så kallade glutentrådar i degen. Klicka sedan försiktigt ner det rumsvarma smöret och blanda tills



Mattias bästa brödknep:

- ❖ Köp en hushållsvåg, med detaljerad skala, bröd blir bäst om de exakta måtten följs.
- ❖ Plasta under jäsprocess, täck inte bara med duk.
- ❖ Stenmalet mjöl ger saftigare bröd genom att det binder vätskan bättre. Innehåller också mer mineraler och nyttiga, naturliga bakterier som hjälper till att sätta igång jäsprocessen.
- ❖ Använd riktigt smör.
- ❖ Var glad!

* min mat

- Utbudet på det lilla bageriet varierar från dag till dag, beroende på råvarutillgång och bagarnas humör. Ibland finns här ost- och olivfyllda kuvertbröd, andra dagar blir det varianter på croissanter. Till det fasta sortimentet hör dock surdegsbröden på både råg och vete och briocherna som är ett sympatiskt mellanting mellan vetebröd och croissant.

Familjen äter gärna frukost på sängen när tillfälle bjuds. De första bröden från bageriet är klara lagom tills lilla Ada ska stiga upp för att hinna till dagis. Och visst äter hon pappas goda bröd med stor aptit, men det är kanelbullarna med pärlsocker som lockar allra mest. □

Utbudet på bageriet varierar beroende på råvarutillgång och bagarnas humör



Rågsurdeg

Dag 1

150gr rågmjöl
150 gr vatten

Dag 1

Blanda mjöl och vatten. Täck med lock och ställ bunken på en plats där det är varmt.

Låt den stå i 3-4 dygn och rör en gång om dagen.

Dag 5

Tillsätt 500 gr vatten och 300 gr rågmjöl och surdegen är vid liv.

Surdegen går bra att frysa i 6 månader. Ta fram den en dag innan användning och mata den med 500 gr vatten och 300 gr rågmjöl. Det också att dela upp den i mindre delar, mata den då med proportionellt lika mycket vatten och rågmjöl då den skall användas.

Gott rågbröd

2 stora bröd
Börja med att starta surdegen 5 dygn innan baket.
250 gr vatten
250gr rågsikt
250 gr vetemjöl
250 gr rågsurdeg
12 gr

Blanda alla ingredienser till en smidig deg. Ta upp och lägg den i en skål och täck med plast. Låt vila 1 ½ timme. Tryck ut all luft genom att slå degen och låt den sedan vila ytterligare 1 ½ timme. Dela i bitar om cirka 600 gr och forma till bröd. Jäs ytterligare en timme och baka sedan av (grädda) i 250 grader i 20-25 minuter.

Vetesurdeg

100 gr rågsurdeg
500 gr vetemjöl
500 gr vatten
Låt stå över natten, täckt med lock, någonstans där det är varmt

Levain

1 stort bröd
Börja med att starta surdegen en dag innan baket. Om du inte har färdig rågsurdeg, måste denna startas 6 dagar innan baket.
560 gr vatten
100 gr rågsikt
250 gr vetesurdeg
670 gr vetemjöl
20gr salt
Blanda alla ingredienser till en smidig deg. Ta upp och lägg den i en skål och täck med plast. Låt vila 1 ½ timme. Tryck ut all luft genom att slå degen och låt den sedan vila ytterligare 1 ½ timme. Forma ett stort långt bröd, eventuellt två mindre. Jäs ytterligare en timme. Baka av (grädda) i 250 grader i 20-25 min

