

# Mester i å bake

Hvordan ble jeg mester i å bake? Hva hadde jeg som de ikke andre hadde. Jo jeg hadde mine gode oppskrifter med meg. Oppskriftene som jeg ville lykkes med. Det viste jeg – og jeg vil at du skal lykkes. Jeg vil at du skal lykkes hver gang du baker. Det er så viktig å ha en lidenskap for det man driver med.

Jeg bare blir så glad av å bake, det gir meg så mye. Legger med et veldig gammelt print da jeg var i Bergens Tidende, må være minst 30 år siden, hehe. Litt usikker på datoen. Har du vært i avisen? Hvordan tok du vare på det?



Jeg kan ihvertfall begynne med å gjengi oppskriften som jeg bruker den dag i dag, til fine brød eller rundstykker. Den er så god, og dette er en grunnoppskrift hvor du kan tilsette mengder med frø, inni eller utenpå – eller deilige krydder.

Oi...så at dette var veldig vanskelig å lese. Jeg må bare finne den originale avisen her. Ikke sant? Tror jeg må ta en tur på loftet.

## ***Terjes deilige og sprøe loffdeig:***

- 1000 gram vann
- 80 gram gjær
- 20 gram salt
- 60 gram margarin
- 1900 gram hvetemel

Bare bland alt det tørre, salt, temperert margarin. Det er ikke nødvendig å smelte margarin, men del det gjerne i små terninger. Hell varmt vann over, minst 37 grader og elt godt sammen. Jeg bruker min Kenwood maskin til å elte denne deigen. Jeg lar den gå 5 minutter på sakte og 5 minutter på litt

raskere. Elter du for hånd, 10 minutter er mer enn nok. Den skal bli smidig og fin. La den hvile seg i 30 minutter på et lunt sted. Godt pakket inn. Nå kan du rulle ut de deiligste brød og rundstykker.

Av denne deigen får du ca 3 kg (3000 gram med deig) da kan du lett lage 30 rundstykker av 100 gram pr stykk, eller herlige loff av 600 gram. Da får du 5 stk. Jeg liker å veie de så jeg får samme vekt, samme størrelse og lik steike temperatur. Men det er opp til deg.

Og du trenger ikke bake ut alle, sett noen på kjøll – eller frys, og hev ferdig og steik seinere. Når du ønsker hjemmebakt, nybakt.

*Og bak deg lykkelig, del mine oppskrifter. Følg din lidenskap*