

Aprikoskake med appelsin og hvit sjokolade



Jeg innser at jeg drar på årene. Små ting avslører meg. Jeg baker aprikoskake. Jeg er mer opptatt av været. Jeg snakker til meg selv. Jeg glemmer hvor jeg har lagt ting. Noen dager tror jeg ikke det er så ille. Jeg bruker fortsatt Dr.Martens støvler, som da jeg var 14 og hører på Raga Rockers og U2. Jeg treffer gamle venner og synes de ser omtrent akkurat like ut som før. Kanskje til og med bedre. Forleden var jeg ute og jogget. Jeg løp forbi min barndoms lekeplass, men måtte stoppe opp og studere det gamle klatretreet mitt. Jeg kunne ikke annet enn å bli imponert over mine egne klatrekunnskaper i så ung alder. Hvordan kom jeg meg opp til den første grenen? Hvilken spenst jeg må ha hatt! Men da jeg hadde løpt et stykke til gikk det plutselig opp for meg. Det er mer enn 20 år siden jeg klatret i det treet. Og akkurat som meg har treet vokst.

Mange forbinder formkaker med bestemødre eller eldre damer som meg selv. Men denne er så aromatisk og full av deilige smaker at du ikke bør vente på alderdommen for å bake den.



Aromatisk aprikoskakekos:

2 egg

250 g sukker, delt i to mengder på 125 g

125 g smør, romtemperert

3/4 dl fløte

250 g hvetemel

1 ts bakepulver

1/2 ts vaniljesukker

ca.100 g tørkede aprikoser, i strimler/småbiter

finrevet skall av en halv appelsin

ca 80 g hvit sjokolade, hakket

melis og appelsinsaft til glasur

Sett ovnen på 180 grader. Pisk eggene med halvparten av sukkeret til eggedosis. Pisk så smøret hvitt sammen med resten av sukkeret. Ha litt og litt eggedosis i smøret og rør godt til alt er blandet. Tilsett fløten. Bland mel, vaniljesukker og bakepulver. Tilsett melblandingen og rør en jevn røre. Rør til slutt i aprikoser, sjokolade og appelsinskall. Fyll røren i enten en brødform eller i en rund form, slik jeg gjorde. Du må smøre formen svært godt, evt kle med bakepapir. Stek i ca 40-45 minutter. Stikk en tynn pinne i kaken for å sjekke om den er ferdig. Kommer den "ren" ut er kaken ferdig stekt. Sitter det deig på pinnen, må den stekes lenger. Tipp den ferdigstekte kaken ut av formen og avkjøl på rist. Når kaken ikke er så varm, lager du glasur av melis blandet med litt saft fra den samme appelsinen som du brukte skallet av. Ringle over kaken og pynt med litt ekstra appelsinskall.

Denne supre oppskriften fikk jeg av min hyggelige kollega, Kathrine. ☐



Pølser i brød! (Picnic-style)



#livetiblokk

Det er onsdag, det er april, vi har bypåske og jeg elsker det. Ikke misforstå meg, jeg hadde elsket å være på fjellet også, men likevel: Jeg kimser ikke av bypåsker. Første del av ferien har vi vært i Bergen og vi kom hjem sent i går kveld. I dag har barna og jeg sulla hjemme. Pakket ut, ryddet, fått spontane gjester og hatt picnic i hagen. (Les: lekeplassen utenfor blokka vår). Menyen var enkel: innbakte pølser, ketchup, appelsinbåter, kvikklunsj og kaffe. Og cola. Det er tross alt fri. Aller helst ville jeg vært i skogen eller på stranden og fyrt opp bål, men siden det ikke var liv laga gjorde jeg det nest beste. Laget en enkel pinnebrøddeig som jeg surret rundt wienerpølser og stekte de i ovnen.

Superpopulært blant små og store! Ville forresten vært ypperlig i barnebursdag eller på et barnevennlig koldtbord. Eller kanskje til 17.mai? (Åh, nå begynte jeg å glede meg til 17. mai!;) Det var min supre svigerinne som ga meg denne enkle oppskriften da vi besøkte de i Bergen. Takk, Heidi! <3



Pinnebrød (bypåske-style):

(nok til 9 wiener og 10 grillpølser)

5 dl siktet spelt eller hvetemel

2 dl sammalt spelt eller hvete, grov

2,5 dl lunkent vann

3 ss smeltet smør

2 ss sukker

1 ts salt

2,5 ts tørrgjær

egg til pensling, kan sløyfes

sesamfrø til å strø over, kan sløyfes

9 wienerpølser



Ha alle ingredienser unntatt egg og sesamfrø i en eltebolle og elt deigen i 5 minutter. Hev til ca dobbel størrelse eller ca 40 minutter. Sett ovnen på 225 grader. Finn frem et stekebrett og dekk det med bakepapir. Del deigen i 9 emner og tvinn til avlange pølser som du ruller rundt pølsene. Gjenta med alle pølser. Stikk noen hull i pølsene med en spiss kniv for å forhindre at de sprekker i ovnen. La etterheve ca 10-15 minutter på brettet. Pensle med sammenvispet egg og strø over sesamfrø. Stek midt i ovnen i 10-15 minutter eller til brødene er gylde og har en hul lyd når du banker på de. Oppbevar på rist til du serverer dem. Du kan forresten også bruke denne deigen til rundstykker eller pizza.



Fine å dyppe i ketchup!



Luksusloff!



Det er påske! (Beklager utropstegnet, men undertegnede er en skikkelig høytidsjunkie). Jeg har få planer og lave ambisjoner, men gleder meg til påskekrim på tv og late morgener. Noe av det hyggeligste jeg vet når man har fri er å spise lang og god frokost. Det er tydelig at barna har catcha dette, for hver gang vi skal kose oss litt ekstra (uavhengig av tid på døgnet) sier de: "Dette var et hyggelig frokostmåltid!".

I dag skal du få oppskrift på en spesielt god loff, som du kan bake når du vil unne deg det lille ekstra. Loffen smaker fortsatt deilig dagen derpå og dag nr.3 hiver du den i brødristeren og spiser luksustoast!

Loff for lange frokoster:

1,25 dl lunkent vann

1,75 dl melk, lunken

3 ss sukker

1 ts salt

0,5 dl smeltet smør

0,5 pk gjær

8 dl siktet spelt eller hvetemel

2 egg



Ha lunken væske og gjær i en eltebolle og la gjæren løse seg litt opp. Ha i resten av ingrediensene og elt i ca 5 minutter. Skrap deigen ned fra sidene av bollen sett til heving under

plast i 50 minutter. I mellomtiden finner du frem en brødform. Kle bunnen med bakepapir og smør hele formen med smeltet smør. Ta plasten av eltebollen og "slå deigen sammen" med en slikkepott ved å røre ca 25 ganger. Sett ovnen på 200 grader. Hell deigen over i den smurte formen og la etterheve i ca 30 minutter eller til deigen når kanten av formen. Stek midt i ovnen i 35-40 minutter eller til brødet har en dyp brun farge og får en hul lyd når du banker på det. Ta brødet ut av ovnen og velt det forsiktig ut på en rist. (Det kan være lurt å forsiktig skjære rundt kanten av formen med en skarp kniv). Avkjøl fullstendig på rist før du skjærer i den.



God påske!

Luftig foccaciabrød med tre typer topping



Det er en hårfin balanse i livet mitt mellom å gjøre for mye og for lite. Med to små barn, full jobb og en mann som jobber mye er hverdagen så hektisk at jeg ofte ender i sofaen når barna er i seng. Behagelig? Ja. Morsomt? Nei. For at sofaen og jeg ikke skal ende som siamesiske tvillinger, må jeg av og til skynde meg å invitere noen på besøk før Herr Sofa overtaler meg til å la være. Så forleden ba jeg noen venninner på kveldsmat og prat. Menyen var relativt enkel: bra spekeskinke, en god ost, salat, aioli og dette deilige foccaciabrødet. Det var ikke mer som skulle til for å holde oss alle unna sofaen en hel kveld. Men så var det et sabla godt brød og da. ☐

Foccaciabrød for sofagriser:

Til deigen:

1,5 ts tørrgjær

*3 dl kaldt vann
1 ts flaksalt
1 ss olivenolje
6,5 dl hvetemel*

Fyll nr 1:

*1 rødløk, skåret i tynne strimler
0,5 ts tørket timian
1 ss olivenolje
3-4 ss balsamicoeddik*

Varm oljen i en stekepanne og fres løken med timian på middels varme til den mykner. Ha i eddikken og la koke inn. Avkjøl.

Fyll nr 2:

*ca 7 cherrytomater, delt i to
1-2 fedd hvitløk, finhakket
En neve basilikumblader, hakket
1 ss olivenolje
Pepper*

Bland alle ingrediensene og la stå å godgjøre seg.

Fyll nr 3:

*Litt chevre i biter
Brie i biter
Revet parmesan
Blader av en kvist rosmarin, hakket

Olivenolje og havsalt til å ha over*

Deigen lager du om morgenen. Bland alle ingredienser raskt sammen i en bakebolle og dekk den med plast. Sett bollen inn i kjøleskapet og la stå i minimum 8 timer.

En time før du vil ha brødet klart, tar du bollen ut av

kjøleskapet og tipper den i en form med bakepapir i bunn. (Min form er 25-25 cm). Sett ovnen på 225 grader. La den stå utildekket på benken i 30 minutter før du har på fyllet i tre striper. Jeg tok først løkfyllet, så tomatene i midten og til slutt dyttet jeg ned biter av ost i siste del av deigen og hadde over revet parmesan og rosmarin. Alt fyllet kan dyttes litt ned i deigen. Tilslutt ringlet jeg over olivenolje og strødde over havsalt. Stek midt i ovnen i ca 25 minutter. Avkjøl på rist.



Grytebrød for gutta



Først må jeg si: Ta det med ro, ikke hiss deg opp! Grytebrød er SELVFØLGELIG for alle. Men jeg ser for meg at hvis du er

mann og ikke har for vane å bake, så kan denne type brødbakst være nettopp noe for deg. Brødet ser både rustikt og flott ut, dessuten smaker det som rett ut av et fransk bakeri. Med verdens beste og sprøeste skorpe. Og nå kommer det aller beste: DET ER SÅ SABLA ENKELT! Hvis du har en jerngryte, da. Eller så kan du vel låne en? Kort fortalt, så rører du sammen deigen om kvelden (det tar ca 2 minutter) og så steker du det dagen etter. Sammenlagt så tar det jo masse tid, med tanke på all ventingen, men det du faktisk må gjøre med egne hender er next to nothing.

Kanskje noe å tenke på når du er i pappapermisjon, Daniel?;)

Eltefritt brød:

(nok til et stort, rundt brød)

500 gram siktet hvetemel/speltnel

1,5 ts salt

0,5 ts tørrgjær

4 dl kaldt vann

Dagen/kvelden før du skal bake rører du alle ingrediensene raskt sammen i en bakebolle. Dekk godt med plast og sett i romtemperatur natten over. (Brødet kan hvile mellom 12-18 timer).



Slik ser deigen ut etter første heving

Neste dag finner du frem et bakepapir som du strør masse mel på. Vær raus, dekk jevnt.



Tipp så deigen over på papiret, bruk en slikkepott. Med slikkepotten bretter du nå brødet fra siden (under) og opp mot midten. Gjenta hele veien rundt.



Når du er ferdig løfter du brødet og snur det opp ned med bretten ned. Det er viktig at den ligger på godt med mel.



Sett en bolle over brødet og la det hvile i ytterligere to timer.



Når det er 30 minutter igjen av hviletiden, setter du en jerngryte (4,5l) med lokk (sørg for at gryten ikke har plastikk som ikke tåler høy varme) inn i stekeovnen og setter temperaturen på 250 grader. Etter en halvtime tar du gryten **forsiktig** ut og setter den på komfyren. Ta av lokket og løft bakepapiret og la deigen skli oppi gryta. Det gjør ikke noe om det ser litt kræsja ut, det blir bare kult.



Slik så deigen min ut etter andre hviletid



Sett lokket på gryten, **OBS varmt**, og sett hele sulamitten inn i ovnen igjen. Sett klokken på 30 minutter. Når den ringer tar du lokket av gryten, skrur du ned varmen til 220 grader og steker i 15 minutter til. Ta gryten ut og ha brødet over på rist til avkjøling.



Oppskriften fant jeg på [denne](#) fantastiske bloggen. Der finner du også en film om hvordan man lager dette brødet. Ta en titt!:)

Grove blåbærmuffins! (Hæ? Er

det morsdag?)

Folkens, det er visst morsdag på søndag. Hæ, tenker jeg da. Jeg synes jammen meg ikke det er annet enn mors dager hele året. *Mamma! Jeg er tørst! Mamma, hvorfor må alle mennesker dø? Jeg vil ikke legge meg. Jeg vil ikke stå opp. Mamma er dum. Kan du hjelpe meg, mamma? Jeg vil ikke at du skal gå!* Derfor synes jeg IKKE at det skal være morsdag på søndag. Det kan være min dag! Og på min dag vil jeg drikke kaffe i sengen og spise lune, litt grove blåbærmuffins med hvit sjokolade som smelter på tungen.

Ha en fin DEG-dag på søndag, alle mødre! <3

(PS. Denne oppskriften egner seg overraskende nok til alle som ikke er mødre også;)



Grove blåbærmuffins:

(12 stk)

100 gram hvetemel

100 gram sammalt hvete fin

2 ts bakepulver

0,5 ts natron

0,5 ts salt

90 gram havregryn pluss litt ekstra til pynt

60 gram brunt sukker

ca 150 gram ferske eller frosne blåbær avhengig

3 dl rømme

2 egg

6 ss solsikkeolje

6 ss flytende honning

60 gram hvit sjokolade, hakket (kan sløyfes)

Sett ovnen på 180 grader. Bland alt det tørre (mel, havregryn, sukker, bakepulver, natron, salt) i en bolle. Knekk eggene i en annen bolle og visp de raskt sammen. Ha i rømme, honning og

olje og bland det inn. Hell rømmeblandingen over i melblandingen og rør forsiktig sammen med en slikkepott. Vend varsomt inn sjokolade og blåbær. Ha muffinsformer (papir) i et muffinsbrett og fordel røren i formene med en spiseskje. Strø over litt havregryn. Stek i 20 minutter, midt i ovnen. Avkjøl på rist.



Denne oppskriften fikk jeg av min skjønneste kollega, Tove. Tusen takk!

Skummelt **gode**
HA...vrerundstykker!



Bare litt på etterskudd kommer denne oppskriften på deilige havrerundstykker – halloween style. De har vært til stor glede i mine barns matbokser denne uken, men funker like godt til lørdagsfrokosten i morgen. Gleder meg allerede. ☐



Havre(u)hygge:

(16-18 stk)

5 dl lettmelk eller vann

1 pk gjær

4 ss olje eller smeltet smør

2 ts sukker

1 ts salt

1 ts malt kardemomme

3 dl havregryn , lettkokte

700g siktet hvetemel eller speltmel

1 egg til pensling

valmuefrø eller havregryn til pynt



Finn frem eltemaskinen eller en stor bakebolle. Varm melk/vann til den er fingervarm, 37 °C (heller for kald enn for varm!). Smuldre gjæren i væsken. Ha i resten av ingrediensene og elt i 5-10 minutter. Dekk bakebollen med plast og la deigen heve til dobbel størrelse, ca. 30 minutter. Ha deigen ut på et godt melet bakebord. Kna inn akkurat nok mel til at du klarer å forme en pølse av deigen og dele den i 16-18 like store emner. Trill dem til boller og legg dem på en stekeplate med bakepapir. Dekk rundstykkene med plast, og la dem etterheve til dobbel størrelse, ca. 30 minutter. Sett ovnen på 225 grader. Hvis du vil lage halloweenmønster, så tegn og klipp ut sjablonger som forestiller feks gresskar eller flaggermus. Legg sjablongene på rundstykkene og pensle med egg. Strø over valmuefrø ganske tett. Ta forsiktig av sjablomgen. (For enda mer utførlig fremgangsmåte, se [HER](#)). Evt pensle dem som vanlig med egg og dryss over havregryn. Stek rundstykkene midt i ovnen i ca. 10 minutter. Avkjøl på rist.



Oppskriften fant jeg hos opplysningskontoret for brød og korn.
God helg! ☐



To skumle typer

Tarteletter med chevre, oliven og soltørket tomtat

Åh, tarteletter! (Tralaa lala tralala) Åh, tarteletter!
(Tralaa lala tralala) *



Altså, tarteletter. Jeg beklager jåleriet. Det er nemlig ørlite grann irriterende denne trenden med at man kaller

matretter for noe litt finere enn det det egentlig er. Hvorfor må vi si bringebærcoulis når det i virkeligheten bare er bringebærsaus? MÅ vi si confiserte tomater, når det egentlig dreier seg om ovnsbakte tomater? Jeg bare spør. Men hva er så tarteletter, lur du kanskje på? Og hvorfor bedriver Bollefrua hykleri og bakvasking i stedet for å kalle en tartelett en spade? Svaret er at jeg ikke fant noe særlig god erstatning. Det nærmeste er kanskje minipai, men det mest korrekte er vel små, fylte butterdeigsformer. Eller seriøst, who am I kidding? Disse er så gode at ingen bryr seg om hva de heter. Trust me.



Små fylte butterdeigformer aka tarteletter:

(ca 30 stk)

Til deigen:

250 gram hvetemel

150 gram smør i terninger

2-4 ss melk

Fyll:

12 soltørkede tomater (som har vært i olje), skivet
ca 200 gram chevre (evt brie el), i små terninger/smuldret

2-4 ss hakket basilikum

20-30 steinfrie kalamataoliven, hakket

4 vårløk, i tynne skiver

4 egg, lettpisket

2,5 dl fløte

Lag deigen ved å sikte mel i en bolle. Ha i smør i terninger og smuldre smøret inn i melet med fingrene til det ligner fine brødsmuler. (Evt bruk kjøkkenmaskin). Tilsett nok melk til du får samlet en myk deig. Ha deigen på et melet bakepapir og kna sammen til en ball. Pakk inn i plast og legg i kjøleskapet i 30 minutter.

Sett ovnen på 180 grader. Kjevle paideigen til en 2 mm tynn leiv og stikk ut sirkler med et glass på ca 8 cm i diameter. Legg rundingene i smurte muffinsbrett (med plass til 12) og prikk med en gaffel. Forstek midt i ovnen i 7 minutter. Legg på rist. Gjenta til alle er stekt. (Ustekte deigsirkler kan oppbevares i fryseren, ferdig forstekte rundinger kan oppbevares to dager i lufttett boks).

Legg oliven, ost, soltørket tomat, vårløk og basilikum i formene. Visp sammen egg og fløte i en liten bolle og smak til med salt og pepper. Ha en god ss med eggestand i hver form og stek på 180 grader i ca 15 minutter eller til fyllet så vidt er stivt. Stek alle ferdig. (Vi stekte de i muffinsformer, men det er sikkert mulig å steke alle på stekebrett, så får man stekt flere i slengen. Faren er at eggestanden kan flyte litt ut..).

Server med en god salat, ta med på piknik eller som fingermat på fest.



* (Melodi: "Oh Carolina")

Urtesnurrer med vårløk og sesamfrø

I dag har jeg ingenting å si. Hjernen min har tatt ferie og er tom for alle slags fine og dumme tanker. Sanseapparatet min fungerer derimot (fortsatt) og kan rapportere om varmt vær, lyden av en liten bris og barn som leker (etter at de har blitt nektet tilgang på ipad) og blått hav (men ikke så langt

du kan se. Derimot har vi jord der blomster gror, kan du ønske mer?).



Urtesnurrer – perfekt til piknik på hjerneløse sommerdager:

(ca 12 stykker, avhengig av størrelse)

litt over 1 dl fingervarmt vann

1 pakke tørrgjær

1 ts salt

2 ts sukker

ca 3 dl hvetemel

4 ss kaldt smør i terninger

1 egg + 1 eggeplomme

nesten 2 dl sammalt hvete (grov eller fin)

3 vårløk, hakket

en stor neve friske urter, jeg brukte basilikum, koriander, persille og rosmarin

3 ss olivenolje + litt til pensling

1 dl sesamfrø

havsalt (til å strø over)

1. Ha vann, gjær, salt og sukker i en liten bolle og la stå til blandingen skummer, ca 10 minutter.

2. I en bakebolle (til kjøkkenmaskin) har du resten mel, egg, smør og egg. Tilsett gjærblanding og elt til du har en smidig deig. (Hvis du ikke har maskin må du smuldre smøret i melet med fingrene før du har i gjærblanding og egg).

3. La deigen heve til dobbel størrelse (under plast) eller ca en time.

4. I mens har du olje, urter og vårløk i en kjøkkenmaskin med kniv eller bruk stavmikser. Mos til en glatt røre. Ha i sesamfrø og bland.

5. Kjevle den hevede deigen til et rektangel, ca 50×25 cm. (Punkter deigen først).

6. Smør utover urteblandingen.

7. Rull deigen sammen på langsiden og skjær i 12 skiver.



8. Sett ovnen på 200 grader. Legg snurrene på et bakepapirkledd stekebrett og sett til etterheving, under plast, i 20-30 minutter. Pensle med litt olivenolje og strø over litt havsalt. Stek midt i ovnen i ca 15 minutter eller til gyldne. Snurrene skal ha en hul lyd når du banker på de,

da er de ferdige. Avkjøl på rist.

