

### **Erikstorps Lunchbröd**

2.8 liter kallt vatten

100g jäst

3.7 kg vetemjöl (vi använder Qvarna vårvete)

110 g salt

Lös jästen i vattnet, tillsätt mjöl och kör i 5 minuter på låg hastighet. Tillsätt salt och höj hastigheten något. Kör ytterligare 2 minuter. Forma bröden i valfri form och jäs i 12 timmar i kylskåp.

Baka i ugn på 235 grader i ca 20 minuter

### **Erikstorps rågbröd**

4 brödformar

18 dl filmjöl

4 dl mörk sirap

4 dl vetegroddar

4 dl rågkross

4 dl havregryn

10 dl grovt rågmjöl

12 dl vetemjöl

5 dl linfrön

5 dl solrosfrön

8 tsk salt

6 tsk bakpulver

6 tsk bikarbonat

8 tsk brödkryddor

Blanda alla torra ingredienser först, tillsätt sedan resten.

Dela upp smeten i 4 smörade och mjölade brödformar.

Baka i ugn på 135 grader i 1 timme under press.

Sänk temperaturen till 100 grader, plocka bort pressen och baka i ytterligare 1 timme.

Tiden kan variera något beroende på ugn.

Innertemperaturen ska vara 98 grader när brödet är färdigt.

## **Scones 20 st**

2 kg mjöl  
7,5 tsk bakpulver  
30 g salt  
500 tempererat smör  
5 ägg  
250 gram socker  
750 gram mjölk

Blanda allt i kitchen aid med vinge eller för hand.

Forma till valfri storlek, nagga med gaffel och pensla med ägg

200 grader i varmluftsugn 12-15 minuter

## **LEVAIN**

### **Dag 1**

400 g surdeg  
600 g vetemjöl  
200 g rågmjöl  
800 g vatten

Blanda och låt stå ute över natten i plastad bunke.

### **Dag 2**

1800 g ljummet vatten  
3000 gram mjöl  
95 gram salt

Blanda dag 1 med dag två.

Kör på låg hastighet i 7 minuter. Tillsätt salt och öka hastigheten och kör ytterligare 7 minuter.

## **Munkar**

Ca:25-30 stycken

### **Deg 1**

175 gram mjölk  
25 gram jäst  
4 dl vetemjöl special

Blanda alla ingredienser (lite mjölk i taget) och arbeta tills den är elastisk. Jäs till dubbel storlek (ca 30 min)

### **Deg 2**

4 dl vetemjöl special  
8 äggulor  
0,75 dl socker  
1 tsk vaniljsocker  
1 tsk salt  
150 gram tempererat smör

Tillsätt sen alla ingredienser från deg 2 till deg 1 och arbeta tills den är elastisk. Jäs till dubbel storlek (ca 30 min)

Rulla till bollar och låt jäs till dubbel storlek (ca 1 timme) Friteras på medelhög temperatur och rulla i socker.

## **Erikstorps Falafel**

3kg blötlagda kikärter  
6st gula lökar - fin hackade och brynta  
1 msk bakpulver  
2dl mjöl  
Citronzest från 2 citroner  
Citronsaft från 1 citron  
2 dl finhackad dill  
Ca 5dl vatten  
2dl brynt smör  
Kummin - mald  
Fänkålsfrön - malda  
Salt och svartpeppar

Mixa allting i matberedare tills du får en fin lagom slät smet. Forma till bollar och friteras på medelhög temperatur, ca 160 grader.

### **Erikstorps Ketchup**

3 kg tomater - grovhackade  
1 burk tomatpure (800 gram)  
4 stora schalottenlökar  
2 st vitlök king solo  
2,5 dl socker  
2 dl rödvinsvinäger  
Salt och svartpeppar

Finhacka och fräs lök och vitlök. Tillsätt socker, salt och vinäger. Tillsätt tomater och sist tomat pure. Koka upp med lock. Ta av lock och låt sjuda i ca 2 timmar. Mixa och passera. Smaka upp med salt och svartpeppar.

### **Bakad Chokladkräm 8 portioner**

#### **Ingredienser**

2 dl mjölk, 3 %  
3.5 dl vispgrädde  
0.75 dl strösocker  
1 st färsk vaniljstång  
200 g Valrhona choklad 60 %  
6 st äggulor, ekologiska

#### **Gör så här**

1. Sätt ugnen på 100 grader.
2. Koka upp mjölk, vispgrädde, strösocker med frön från en urskrapad vaniljstång.
3. Ta av från värmen.
4. Hacka chokladen och smält ner den i den varma gräddmjölken.
5. Separera äggulorna från äggvitorna.
6. Vispa sönder äggulorna och vispa ner chokladsmeten i gulorna (i en fin stråle) under vispning.
7. Fyll espressokoppar med chokladsmeten och ställ dem i en ugnform.
8. Fyll ugnformen med ljummet vatten upp till hälften av kopparna.
9. Grädda chokladkopparna i mitten av ugnen i cirka 1,5 timme. Smeten ska dallra lite när man skakar på koppen.
10. Låt dem svalna i rumstemperatur och låt dem sedan bli helt kylda.
11. Servera dem kalla med lite lättvispad grädde och färska bär.

### **Yoghurtsorbet**

600 g turkisk yoghurt

75 g socker

75 ml vatten

1 gelatineblad

Koka socker och vatten till en sirapskonsistens

Blötlägg galantinbladet.

Blanda ner gelatinbladet och yoghurten

Mixa och kyl ner. Kör i glassmaskin.