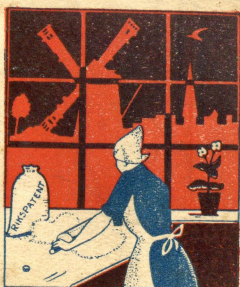


- 1924 -



JACOBSSONS
Rikspatent

GIVER DET MESTA BRODET
AV DET MINSTA MJÖLET
HALMSTAD

JACOBSSONS RECEPTBOK

FÖR BAKNING



JACOBSSONS RECEPTBOK

FÖR

BAKNING

RECEPTEN SAMLADE OCH REDIGERADE

AV

INGEBORG JACOBSSON

EXAM. SKOLKÖKSLÄRARINNA



I RECEPTEN ÄRO ALLA MÅTT
BERÄKNADE STRUKNA

1994/95:7e

Register.

	Sid.		Sid.
Rågsiktbröd	3	Mors sockerkaka	35
Frukostsemor	5	Mjuk pepparkaka	37
Franska bröd	7	Dalslands-kaka	39
		Kungens apelsinkaka	41
Vetebröd	9		
Namnsdagskaka	11	Smålands-våfflor	43
Wienerbröd	13	Petits-choux	45
Veteskorpor	15	Kanelmunkar	47
Mormors pomeranskorpor	17	Klenäter från Frideborg..	49
		Mandelmusslor	51
Barnens pepparkakor	19	Smörbakelser	53
Sommarkransar	21	Pariserbakelser	55
Emmys favoritkakor	23	Anna-bakelser	57
Skumkransar från Klippan	25	Prinsessebakelser	59
Trollhättekyssar	27		
Höstlöv	29	Skogspartitårta	61
Karlstad-kringlor	31	Födelsedagstårta	63
Anna-Lisas mörkakor ...	33	Halmstad-tårta	65

"GULDAXET" användes företrädesvis till finare bakverk men kan naturligtvis även med stor fördel användas till allt vetebröd.

Rågsiktbröd.

1 kg. 600 gr. Jacobssons Rågsikt 000. || 1/2 msk. salt.
 1 liter skummad mjölk. || 1 msk. anis.
 40 gr. pressjäst. || 1 „ fänkål.

Beredning: Större delen av mjölet slås i ett fat. Mjölen ljummas och tillsättes under omrörning, varefter jästen, uttrörd i litet av den ljumma mjölken, blandas i, och degen arbetas smidig och blank. Den sättes därefter på varmt, dragfritt ställe att jäsa till sin dubbla storlek. Saltet och de finstötta kryddorna samt mera mjöl tillsättes, degen arbetas grundligt och får åter jäsa upp. Den arbetas därefter på bakbordet, delas i 3 eller 4 lika stora delar, vilka bakas ut till avlånga bullar och läggas på smorda plåtar att jäsa. De genomstickas på några ställen med en finskuren sticka, innan de sätts in att gräddas i ej för varm ugn. När bröden äro färdiga (kännas lätta och ha fått vacker färg), tagas de ut, penslas med varmt vatten och övertäckas med en duk.



JACOBSSONS
Rikspatent

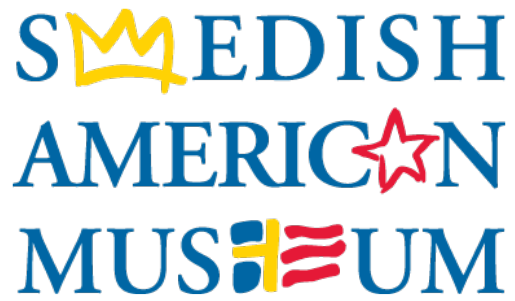
GIVER DET MESTA BRÖDET
AV DET MINSTA MJÖLET
HALMSTAD

Erhålles även i 5 kg. original- och 10 kg.
handdukspåsar.

Frukostsemlor.

425 gr. Jacobssons Rågsikt 000.	2 tsk. salt.
425 „ Rikspatent.	25 gr. smör.
$\frac{1}{2}$ liter skummad mjölk.	$\frac{1}{2}$ dcl. sirap.
30 gr. pressjäst.	

Beredning: Rågsiktmjölet och en del av vetemjölet slås i ett fat. Mjölken ljummas och tillsättes under omrörning, varefter jästen, uttrörd i litet av den ljumma mjölken, blandas i, och degen arbetas smidig och blank. Den sättes därefter på varmt, dragfritt ställe att jäsa till sin dubbla storlek. Sirap och smör värmes något och tillsättes jämte saltet samt mera Rikspatent, och degen arbetas om. Den får åter jäsa upp och arbetas därefter på bakbordet, delas i 18 eller 20 lika stora delar, vilka rullas till avlånga bullar och läggas på smorda plåtar att jäsa. De penslas med mjölk och gräddas i varm ugn.



This archival record has been partially scanned, including covers and initial pages for each issue. For more information about a particular issue of this publication, please contact the Swedish American Museum Curator.



Det bästa och
billigaste brödet
bakas av
Jacobssons
Rågsikt