



GLUTENFRI PÅSKE

VÅRE FAVORITT OPPSKRIFTER
TIL PÅSKEN

Kvikk lunsj, glutenfri så klart!

Dette trenger du (ca. 50 stk):

60 g sukker eller lønnesirup
80 g smør eller kokosolje
90 g **Focaccia miks***
25 g **Bokhvetemel***
15 g mandelmel
30 g potetmel
½ ts bakepulver
½ ts vaniljepulver
revet skall av 1 økologisk
appelsin
appelsinjuice eller vann
220 g sjokolade

*fra Det Glutenfrie Verksted

Dette gjør du:

Slik gjør du hvis du bruker sukker:

1. Bland sammen de tørre ingrediensene. Tilsett revet appelsinskall og smuldre i smør/kokosolje.
2. Tilsett 40 g appelsinjuice/vann og kna deigen godt sammen. Hvis deigen er for tørr, tilsetter du litt og litt væske til du har en formbar deig. Deigen er litt smulete og skal ikke være for klissete.

Slik gjør du hvis du bruker lønnesirup:

1. Bland sammen de tørre ingrediensene. Tilsett revet appelsinskall og smuldre i smør/kokosolje.
2. Tilsett lønnesirup og bland med en slikkepott eller tresleiv. Tilsett noen dråper appelsinjuice/vann av gangen og kna for hånd for å samle deigen. Den er litt smulete og skal ikke være for klissete.

3. Legg et bakeark på kjøkkenbenken og klem deigen flat til 0,5 cm tykkelse. Det er enklere å gjøre det i flere omganger med mindre biter deig. Skjær deigen i biter som passer i ditt vaffeljern. Unngå å legg deigen på de områdene som skiller vaffelhjertene, kjeksene blir da så tynn at den knekker.

4. Stek kjeksene i et middels varmt vaffeljern til de er gyldne. Avkjøles på rist. Kjeksene blir sprø når de er avkjølt.

5. Smelt sjokoladen over et vannbad og dypp kjeksene i sjokoladen. Avkjøles på bakepapir til sjokoladen har stivnet. Oppbevares kjølig i en lufttett boks. Nyt!

Tips! Disse kan du fint lage hele året - og ikke bare til påske. Perfekt turfølge :)



Reir med påskeegg

Dette trenger du (til 10 stk):

200 g sjokolade (valgfri type)
85 g **Cornflakes uten sukker** fra
Det Glutenfrie Verksted
30 mini påskeegg

Dette gjør du:

1. Smelt sjokoladen i en bolle. Når sjokoladen har smeltet blander du inn cornflakes.
2. Fordel i små muffinsformer (en toppet spiseskje (28 g) i hver) ved hjelp av to skjeer. Lag en liten grop i hvert "reir" og legg 3 små påskeegg i.
3. Sett i kjøleskapet i 1 time så sjokoladen stivner helt.
4. Oppbevares i kakeboks, helst litt kjølig.

Nyt og god påske!





Påskevafler

Dette trenger du (7-8 vaffelplater):

200 gram glutenfritt mel
(jeg bruker produkter fra
min "rent mel i posen serie"
og plukker ut **Rismel**
fullkorn, **Bokhvetemel** og
gjærne litt **Hirseflak**)
2 ts bakepulver
1 ts kardemomme
2 egg
75 gram smør eller rømme
(bruk gjerne laktosefrie
alternativ)
2 dl appelsinjuice eller
saften fra 1 1/2 appelsin

Dette gjør du:

1. Bland egg, appelsinjuice og rømme i en bolle og tilsett det tørre.
2. Blandes godt. La gjerne stå og svulle noen minutter før du steker.
3. Avkjøles lett på rist mens du finner frem «pynt» som for eksempel cottage cheese og friske bær.

Tips: Ønsker du flere vafler dobler du bare oppskriften.

Perfekt å steke i solveggen mens du venter på påkeharen? Nyt og kos deg!

Havreflarn med hint av appelsin & sitron

Dette trenger du (til ca. 20 stk):

75 gram smør
1 egg
100 gram sukker
100 gram glutenfrie
havregryn
1 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
1 ts finrevet sitronskall eller
appelsinskall

Dette gjør du:

1. Sett ovnen på 200C.
2. Smelt smøret og bland inn havregryn.
3. Pisk egg og sukker til eggedosis og vend inn havregryn, bakepulver og vaniljesukker.
4. Legg et bakepapir på stekebrettet og legg deigen på ved hjelp av to teskjeer. Deigen vil flyte utover så ikke legg mer enn 8-10 flak pr steke brett.
5. Stek i ca 5 min eller til de har fått en gylden farge.
6. Avkjøl på bakepapiet før du flytter dem over på rist.

Avkjøles helt før du leger dem til oppbevaring i en tett kakeboks.



Sjokoladeterterte



Dette trenger du:

1 pose **Paibunn miks** fra
Det Glutenfrie Verksted

1 egg

80 gram romtemperert
smør

60 gram melis
4-6 ss vann

Fyll:

1,5 dl fløte

200 gram mørk
sjokolade 70%

45 gram usaltet smør

0,5 dl melk

en klype havsalt

litt kakaopulver til pynt

Dette gjør du:

1. Lag paibunn som anvist på pakken og la den hvile i kjøleskapet i min 30 min, pakket inn i plast.
2. Ha et bakepapir på kjøkkenbenken og klem deigen så godt du kan utover bakearket. Legg ett nyt bakeark på toppen og kjevle deigen så tynn og jevn som du får til. Ha deigen over i en tertteform, str 20-24, og trykk den godt oppover kantene.
3. Prikk bunnen med en gaffel og stek i ca 10 min til bunnen får en gylden fin farge.
4. Lag fyllet mens bunnen stekes. Ha fløte og en klype havsalt i en liten kjele og varm det forsiktig opp til kokepunktet.
5. Del sjokoladen i biter og tilsett kjelen med den varme fløten. Ta kjelen av platen og tilsett smør, og visp forsiktig til alt har smeltet. La blandingen avkjøles litt før du visper inn den kalde melken.

6. Hell sjokoladeblandingen i det ferdigstekte og avkjølte terteskallet, bruk en slikkepott til å fordele den jevnt utover.
7. La terten stå til avkjøling i 1-2 timer til den har stivnet. Strø litt havsalt og et dryss kakaopulver over og server.

Tips! Denne kan du fint lage dagen i forveien.

Tips! Lag to små terter istedetfor en stor (samme steketid)



Sjokoladekake med mørk sjokolade & appelsin

Dette trenger du:

120 gram sukker
2 appelsiner zest
2 egg
1 ts appelsinjuice
240 gram gresk yoghurt
120 ml rapsolje
120 gram **glutenfritt
Havremel***
100 gram **Bokhvetemel***
45 gram kakaopulver
1 ts bakepulver
1/2 ts salt
100 gram sjokolade (jeg
brakte 50/50
sjokoladelinser mørk 70%
og 55%)

*fra Det Glutenfrie Verksted

Dette gjør du:

1. Sett ovnen på 180C. Smør brødformen med litt fett og kle den så med bakepapir.
2. Bland sukker og appelsin zest sammen ved å bruke fingrene. Tilsett så egg og appelsinjuice og pisk sammen til blandingen blir lys og lett.
3. Tilsett yoghurt og rapsolje og miks sammen før du til slutt tilsetter mel, kakaopulver, bakepulver og salt. Bruk en slikkepott til å blande dette sammen. Så tilsetter du sjokoladen og blander det lett inn i røra.
4. Hell røra i bakeformen og stek i ca 45 min. Sjekk om kaken er gjennomstekt ved hjelp av en bakepinne. Pass på at du ikke steker for lenge slik at kaken kommer ut tørr.





Kremkake på nøttebunn med lemoncurd

Dette trenger du:

Nøttebunn:
4 eggehviter
125 g melis
150 g hakkede nøtter
(hasselnøtter, valnøtter,
mandler)
50 g mørk sjokolade,
hakket

Lemoncurd:
4 eggeplommer
100 g sukker
2 økologiske sitroner,
finrevet skall og 1 dl saft
100 g meierismør

Pynt:
3 dl kremfløte
hakkede nøtter
hakket mørk sjokolade

Dette gjør du:

1. Sett ovnen på 180 C.
2. Start med lemoncurd: Ha eggeplommer, sukker, sitronsaft og sitronskall i en liten kjele. Varm opp under konstant omrøring til kremen blir tykk. Ta kjelen av platen og tilsett smøret i terninger. Avkjøl.
3. Lag deretter nøttebunnen: Stivpisk eggehvitene, vend inn melis og ha til slutt i nøtter og sjokolade. Kle en bakeform på 24 cm med bakepapir i bunnen, og smør sidene godt med smør. Fordel nøtteblandingen jevnt utover. Stekes i ovnen i ca 45 min til den har fått en fin gyllen farge. Avkjøl på rist.
4. Pisk fløten til krem. Legg nøttebunnen på et fat, smør først lemoncurd jevnt utover og legg kremen på toppen av lemoncurden. Dryss på hakkede nøtter og litt sjokolade.

Rullekake med lemoncurd

Dette trenger du:

Rullekake:

6 egg

80 g sukker

75 g **Rismel fullkorn** fra
Det Glutenfrie Verksted

Lemoncurd:

4 eggeplommer

100 g sukker

2 økologiske sitroner,
finrevet skall og 1 dl saft

100 g meierismør

Dette gjør du:

1. Start med lemoncurd: Ha eggeplommer, sukker, sitronsaft og sitronskall i en liten kjele. Varm opp under konstant omrøring til kremen blir tykk. Ta kjelen av platen og tilsett smøret i terninger. Avkjøl.
2. Sett ovnen på 225 C.
3. Skill eggene. Pisk eggeplommer og sukker til stiv eggedosis. Stivpisk eggehvitene. Rør rismel inn i eggedosisen, og vend deretter forsiktig inn de stivpiskede eggehvitene. Fordel røren i en langpanne dekket med bakepapir. Stek i ca 8-10 min, følg med på tiden og ta ut kaken når den har fått en gyllen og fin farge.
4. Legg et bakepapir på kjøkkenbenken og strø et tynt lag med sukker på før du hvelver kaken over. Fjern så bakepapiret fra den stekte bunnen. Fordel lemoncurd jevnt utover kaken og rull sammen. Et tips er å bruke bakepapiret når du skal rulle.
5. Legg kaken på et fat og pynt med litt melis, spiseslige blomster om du har og små sjokoladeegg.

Tips! Pisk gjerne litt krem og fordel et jevnt lag oppå lemoncurden før du ruller kaken sammen. God fornøyelse!



Påskeharer til påskefrokosten



Dette trenger du:

1 pose **Focaccia miks**
fra Det Glutenfrie
Verksted
3,5 dl vann
1 pose tørrgjær
150 gram kesam/
soyayoghurt
25 gram flytende smør/
olje

Dette gjør du:

1. Følg fremgangsmåten på bakemiksen og form små påskeharer av deigen. Ikke lag de for store da de vil heve seg ganske godt.
2. Heves i ca 45 min før du steker på 200 C varmluft i ca 15-20 min.
3. Avkjøles lett før de eventuelt pyntes til en lang og deilig påskefrokost :)

Påske Cookies

Dette trenger du (til ca. 18-20 stk):

285 g mørk sjokolade + litt
til topping
85 uslatet smør
55 g **glutenfritt Havremel**
fra Det Glutenfrie Verksted
1 ts johannesbrødkjernemel
1 ts bakepulver
1 ts vaniljeekstrakt eller 2 ts
vaniljesukker
2 egg, romtemperert
120 g sukker
maldonsalt/ havsalt til
topping

Freia miniegg
Anton Berg sjokolade- eller
mandelegg
Mandelflarn

Dette gjør du:

1. Sett ovnen på 210 C.
2. Start med å veie opp alle ingrediensene. Smelt smøret på svak varme og tilsett 170 g av sjokoladen, visp sammen til en jevn masse. Ikke bruk for sterk varme, da kan sjokoladen skille seg. Ikke la blandingen avkjøles helt, men hold den varm.
3. Bland havremel, johannesbrødkjernemel, bakepulver og eventuelt vaniljesukker og sett dette til side.
4. Visp så segg og sukker til eggedosis i en kjøkkenmaksin. Knekk først eggene i bakebollen og tilsett så litt og litt sukker og visp i ca 5 min. Skru ned hastigheten til det laveste og tilsett vaniljeekstrakt (on du ikke allerede har byttet den ut med vaniljesukker) og den smeltede sjokolademasse.



5. Tilsett resten av de tørre ingrediensene og bland på lav hastighet. Ta bollen fra kjøkkenmaskinen og tilsett resten av sjokoladken (115g). Bland lett ved hjelp av en slikkepott.

6. La gjerne røren sette seg noen minutter hvis den er veldig rennende. Kle to stekebrett ed bakepapir og bruk to spiseskjeer til å legge deigen på stekebrettet. Deigen flyter ut så ikke legg for tett. Strø noen sjokoladebiter på toppen og litt flaksalt.

7. Stek i ca 7-8 min, ta ut brettet og pynt med ønsket pynt. Jeg delte opp og tok noen med mini egg, og noen med mandelegg og mandelflarn. Sett tilbake i ovnen og stek ytterligere 4-5 min.

8 Avkjøl cookies'ne helt på rist før du flytter på de.

Oppbevares i en tett kakeboks, gjerne kaldt.





Opp ned påskekake

Dette trenger du:

3-4 appelsiner/ klementiner
50 gram romtemperert smør
1 dl kesam/ rømme
finrevet skall fra 2
appelsiner
2,5 dl appelsinjuice
2 dl sukker
3 egg
4,5 dl **Bokhvetemel***
0,5 dl **Hirseflak***
3 ts bakepulver
1/2 ts salt

*fra Det Glutenfrie Verksted

Dette gjør du:

1. Sett ovnen på 180 C, smør en form ca 24 cm med smør og dryss litt sukker i bunnen.
2. Skjær skallet av appelsinene/ klementiner, del i skiver og fordel i bunn av formen slik at de overlapper hverandre.
3. Pisk smør, kesam/ rømme og finrevet appelsinskall sammen. Tilsett så sukker litt og litt og pisk videre til du får en luftig masse. Visp inn ett og ett egg til godt blandet. Sikt så inn bokhvetemel, tilsett hirseflak, bakepulver og salt og bland godt sammen. Tilslutt blander du inn appelsinjuicen.
4. Hell røren over sitrusfruktene og sett formen i ovnen.
5. Stekes i ca 45 min. Sjekk med en kakepinne at kaken er gjennomstekt.
6. Avkjøles i formen på rist i vel 10 min før du fjerner formen og har kaken over på et kakefat. Bruk en kniv til å skjære rundt formen før du løsner den dersom kaken sitter fast.
7. Avkjøles før den serveres, som den er eller med en liten krem- eller rømmeklatt.

Hirsegrøt med smak av påske

Dette trenger du (2 porsjoner):

100 g **Hirseflak***
20 g **Havremel*** (kan
erstattes av 20 g
hirseflak)
5 dl væske (saften av 1
appelsin + resten
vann/melk)
2 ts revet appelsinskall
¼ ts vaniljepulver
¼ ts kardemomme
liten klype salt

Topping:
70% sjokolade
1 appelsin
ristede mandelflak (eller
mandler)

*fra Det Glutenfrie
Verksted

Dette gjør du:

1. Bland sammen hirseflak og havremel i en kjele og tilsett væske, appelsinskall, vaniljepulver, kardemomme og salt. Kok opp på middels varme mens du rører forsiktig. La grøten koke under stadig omrøring i ca. 5 minutter. Spe ut med litt vann om du synes grøten er for tykk. Smak til med salt.
2. Skjær skallet av appelsin, del i båter og skjær i biter. Finhakk litt sjokolade og grovhakk mandler (hvis du ikke bruker mandelflak).
3. Ha grøten i porsjonsskåler og server med appelsin, ristede mandelflak og finhakket sjokolade.





Napoleonskake

Dette trenger du:

Topp og bunn:
1 pose **Pai miks** fra Det
Glutenfrie Verksted
80 gram romtemperert
smør
1 egg
50 gram melis
4-6 ss vann

Kremen:
2 gelatinplater
1 vaniljestang
3 dl melk
55 gram sukker
2 eggeplommer
20 gram maisenna
4 dl fløte

melis til glasur
eggehvite til glasur

Dette gjør du:

1. Legg gelatinplatene i en skål med kaldt vann og la de ligge 5-10 min.
2. Hell melken i en liten kjele og skrap ut vaniljefrøene og legg disse, sammen med stangen i kjelen.
3. Varm opp melken til kokepunktet.
4. Bland så sukker, eggeplommer, maisenna i en egen bolle og rør til det er uten klumper.
5. Hell den varme melken over eggeblandingen, rør sammen og hell alt tilbake i kjelen og varm opp
6. La blandingen koke på svak varme under konstant røring slik at den ikke setter seg fast. La den koke i ca 1 min.
7. Ta blandingen av varmen og ta ut vaniljestangen.

8. Klem vannet ut av geletinplatene og rør disse inn i blandingen. Sett så kremen til avkjøling
9. Pisk fløten til en lett krem.
10. Pisk den andre blandingen lett opp for hånd og kjør den så gjennom en sil for å unngå eventuelle klumper før du blander den med kremen.
11. Sett den ferdig blandete vaniljekremen til side, og kaldt, mens du lager topp og bunn av pai miksen.

Slik lager du topp og bunn:

1. Følg fremgangsmåten på pakningen til søt pai.
2. Kjevle deigen ut så tynt som du klarer. Bruk to bakeark for dette hvor du legger en del av deigen mellom de to arkene før du kjevler.
3. Del opp topp og bunn i ønsket størrelse ved å bruke en linjal og en pizzakutter.
4. Prikk platene lett med gaffel og stek på 200 grader i ca 10 min. Følg med på tiden og ta de ut når de har blitt gyldne.
5. Avkjøles på rist.

Monter disse sammen ved å legge en god posjon krem på bunnen og legg lokket på topp. Bruk en slikkepott til å fjerne overflødig krem. Bland melis med eggehviter og fordel dette utover de ferdig monterte napoleonskakene.



Scones med appelsin, rosmarin & nellik

Dette trenger du (til 8 stk):

340 gram **Fin Bakst** fra Det
Glutenfrie Verksted
4 ts bakepulver
 $\frac{3}{4}$ ts salt
 $\frac{1}{2}$ ts malt nellik
50 g sukker
finrevet skall til 1 appelsin
3 ts finhakket fersk rosmarin
85 g kaldt smør
190 g melk
1 ss sitronsaft eller
eplecidereddik

1 egg til pensling (eller 2 ts melk
+ 2 ts lønnesirup for eggfri)

Glasur:
55 g melis
4-5 ts appelsinjuice

Dette gjør du:

1. Sett oven på 220°C. Kle et stekebrett med bakepapir.
2. Ha sukker, appelsinskall og finhakket rosmarin i en bakebolle. Bruk fingrene til å gni appelsinskallet og rosmarin inn i sukkeret. Dette gir ekstra god smak.
3. Tilsett Fin Bakst, bakepulver, salt og nellik og bland godt sammen.
4. Skjær det kalde smøret i terninger og tilsett. Bruk en gaffel til å smuldre smøret i melet til de største bitene er som erter.
5. Bland sammen melk og sitronsaft eller eddik og hell opp i det tørre. Bland med en skje til deigen samler seg (den vil være litt klissete).
6. Ha deigen over på en lett melet overflate og form den til en sirkel på ca. 2,5 cm i høyden.



7. Bruk en deigskrape eller kniv til å dele opp deigen i 8 like store deler.
8. Legg bitene på stekebrettet, pensle med sammenpisket egg eller melk-lønnesirup-blandingen og stek i 16-20 min til de er gylne.
9. Avkjøl på rist i 10 min. Spises varme eller kalde. Server med det du måtte ønske. Nyt!

Valgfritt: Bland sammen melis og appelsinsaft. Tilsett mer melis for en tykkere glasur, og mer appelsinsaft for en tynnere glasur. Pynt hver scones med glasur før servering.





Brioche

Dette trenger du:

Tangzhong (jevning):
30 g **Focaccia miks***
150 g helmelk

Brioche:
400 g **Focaccia miks***
2 ts tørrgjær
25 g råørsukker
1 porsjon tangzhong, avkjølt
150 g helmelk
3 egg
150 g smør, mykt, skjært i
terninger
1 sammenvispet egg til
pensling

*fra Det Glutenfrie Verksted

Dette gjør du:

1. Lag tangzhong ved å blande 30 g av Focaccia miks med 150 ml helmelk i en kjele. Varm opp til en tykk jevning mens du rører. Blandingen skal ikke koke, men skal bli ordentlig tykk. Avkjøl til romtemperatur.
2. Bland sammen resten av posen med Focaccia miks (400 g), tørrgjær og råørsukker i en bakebolle. Tilsett den avkjølte jevningen, melk og eggene og kjør blandingen i kjøkkenmaskin på lav hastighet i 10 minutter. Tilsett romtemperert smør i terninger og kjør deigen 5-10 minutter til. Den ferdige deigen er klissete og ganske myk.
3. Dekk bakebollen med et fuktig kjøkkenhåndkle og la deigen heve et lunt sted i ca. 2 timer, eller til deigen har doblet i størrelse.

4. Ta deigen ut på lett melet bakebord og kna den lett sammen ved hjelp av en slikkepott eller deigskrape. Del den i 8 like store emner (ca. 130 g hver) og trill boller av emnene. Deigen er ganske klissete, bruk litt ekstra mel på hendene og bakebordet. Legg bollene i en bakepapirkledd brødform, to og to ved siden av hverandre. Hvis du vil gjøre det enklere kan du også bare ha hele deigen over i brødformen. Bruk en slikkepott til hjelp.
5. Dekk til deigen med et fuktig kjøkkenhåndkle og la deigen heve et lunt sted i 45 minutter til.
6. Forvarm ovnen til 225°C. Pensle deigen med sammenvispet egg. Skru ovnen ned til 180°C og stek brødet nederst i ovnen i 45 minutter.



Gulrotkake

Dette trenger du:

175 gram **Rismel fullkorn***
125 gram **Bokhvetemel ***
50 gram **Hirseflak***
1 ss bakepulver
1 ts kanel
1/2 ts nellik
1/4 ts revet muskatnøtt
2 dl sukker (jeg brukte opp rester
av Kokosblomstsukker og
Rårørsukker)
3 dl rapsolje
4 egg
5 dl revne gulrøtter (3-4 stk
avhengig av størrelsen)

Kremostglasur:
150 gram mascarponeost
1,5 dl kremfløte
1 dl melis

*fra Det Glutenfrie Verksted

Dette gjør du:

1. Sett ovnen på 180 grader.
2. Kle en liten langpanne med bakepapir.
3. Mål opp alle de tørre ingrediensene og ha disse i en bakebolle.
4. Pisk sukker og rapsolje sammen og tilsett så ett og ett egg og bland sammen.
5. Bland inn gulrøttene i den våte blandingen og tilsett så melblanding.
6. Bland dette lett sammen.
7. Hell røra over i langpanneformen, bruk en slikkepott så du får med deg alt.
8. Stekes i ca 20-25 min.
9. Avkjøles på rist mens du lager kremosten
10. Smør kremosten på, dryss gjerne litt kakepynt på toppen og server!



Cookies med revet sitron og sjokolade



Dette trenger du:

150 gram mykt smør
180 gram havregryn,
glutenfrie
75 gram råørsukker
60 gram **Maismel***
60 gram **Rismel Fullkorn***
2 ts vaniljesukker
1/2 ts havsalt
1 økologisk sitron
1 neve sjokoladebiter (jeg
brukte her Freia
Melkesjokoladelinser)
2 egg

*fra Det Glutenfrie Verksted

Dette gjør du:

1. Sett ovnen på 190 grader.
2. Mål opp havregryn, rismel, maismel, vaniljesukker og havsalt og bland.
3. Riv skallet av sitronen og tilsett melblandingen.
4. Tilsett mykt smør og egg.
5. Skvis halve sitronen i blandingen.
6. Bland godt i kjøkkenmaskinen, eller bruk hendene (litt grisete men fungerer fint om du ikke har kjøkkenmaskin).
7. Bruk en spiseskje til å ta ønsket mengde deig og form med hendene.
8. Legges på stekebrett kledd med bakepapir.
9. Stekes i 12-15 min, følg med på tiden.
10. Avkjøles på rist.

Nyt!

Randformkake med sitron

Dette trenger du:

210 g sukker
skall til 3 sitroner
225 g **Focaccia miks** fra Det
Glutenfrie Verksted
75 g mandelmel (eller Focaccia
miks, men da blir kaken noe
tørrere)
1 ss bakepulver
225 g (plantebasert) smør,
romtemperert
1 ts vaniljeekstrakt eller
vaniljepulver
4 egg, romtemperert
120 g (plantebasert) melk,
romtemperert
90 g sitronsaft

Glasur:
125 g melis
6-8 ts sitronsaft

Dette gjør du:

1. Til denne kaken trenger du en randform som rommer 2 liter. Smør randformen godt med smør. Sett stekeovnen på 180°C (over- og undervarme).
2. Sikt sammen Focaccia miks, mandelmel og bakepulver i en bolle. Sett til side.
3. Bland sammen melk og sitronsaft og sett til side.
4. Ha sukker og sitronskall i en bakebolle. Bruk fingrene til å gni sitronskallet inn i sukkeret. Dette gir ekstra god sitronsmak.
5. Tilsett romtemperert smør og vanilje og visp godt sammen til luftig. Visp inn ett og ett egg. Visp godt mellom hvert egg.
6. Visp det våte og det tørre i blandingen, i tre omganger.



7. Hell røren over i formen, bre den jevnt utover og stek kaken midt i ovnen i cirka 40-50 minutter. Bruk en kakepinne eller tannpirker for å sjekke om kaken er ferdig. Henger det ikke noe røre igjen på pinnen skal kaken være ferdig.
8. Avkjøl kaken i formen i 15 minutter før du tar den forsiktig ut av formen og setter på en rist. Avkjøl helt før du tar på glasur.
9. Rør sammen melis og litt sitrønsaft til en glatt og tykk glasur. Bre glasuren forsiktig over kaken. Pynt med blomster hvis ønskelig. Nyt!



Lyst grytebrød med rosmarin og sitron

Dette trenger du:

- 1 pose **Focaccia miks** fra Det Glutenfrie Verksted
- 150 gram Kesam
- 3,5 dl vann
- 20 gram smeltet smør
- 1 ts tørrgjær
- 1/2 sitron, kun skallet finrevet
- 1 ss hakket fersk rosmarin

Dette gjør du:

1. Følg fremgangsmåten på focaccia miksen, men tilsett de våte ingrediensene uten oppvarming. Tilsett hakket rosmarin og sitronskall og bland deigen godt sammen i en kjøkkenmaskin ved hjelp av k-spade.
2. Dekk til bakebollen og la den stå på kjøkkenbenken over natten, eller dagen mens du er på jobb, min. 12-18 timer.
3. Ha litt ekstra mel på kjøkkenbenken og ha deigen over på dette. Jobb deigen lett sammen og legg bakebollen på topp av deigen. La deigen heve mens ovn og gryte varmes opp.
4. Sett en jerngryte inn i ovnen og la den varmes opp sammen med ovnen til 245 C.
5. Ha deigen over i jerngryta, sett på lokket og stek i 35 min.
6. Ta av lokket og stek videre på 225 C i ca 20-25 min. Ta brødet ut når skorpen har blitt hard og gyllen.
7. Ta brødet ut av gryta og avkjøl på bakerist.

Nytes med litt smør, eller som tilbehør til suppe eller en god gryte