



GLUTENFRI JUL

VÅRE BESTE OPPSKRIFTER OG
TIPS TIL EN GLUTENFRI, GOD
JUL

GOD
JUL

Glutenfri julekake

Dette trenger du:

- 1 pose Bolle miks fra Det Glutenfrie Verksted
- 1 pk tørrgjær eller 1/2 pk fersk
- 140 gram Kesam (1/2 boks) eller soyayoghurt
- 2 dl melk/ melkefritt
- 20 gram smør
- 1 ts kardemomme
- 1 lite pakke rosiner (ca 43 gram)
- Egg til pensling

Dette gjør du:

1. Følg fremgangsmåten på baksiden av posen, og tilsett ekstra kardemomme og rosiner.
2. Bland godt og la deigen heve i bakebollen i ca 30 min på et lunt sted.
3. Form deigen på en bakematte, og ha litt ekstra mel tilgjengelig om du opplever deigen klissete. Elt deigen lett sammen og form den til en stor bolle.
4. Legg deigen i en kledd springform og sett til ny heving, ca 30 min.
5. Pensle julekaken med sammenpisket egg før du setter til steking.
6. STEKETID: Sett stekeovnen på 200°C og stek på nederste rille i ca 25 min. Synes du toppen blir for brun så legger du et bakeark på toppen. Følg med på steketiden!
7. Avkjøles på rist før du skjærer opp i passende stykker og server som den er eller med det du liker best. Denne kan du også fint fryse ned om du får litt til overs. Skjær den da først opp i skiver og så varmes den enkelte opp i en brødrister.



Glutenfritt flatbrød



Dette trenger du:

2,5 dl Bokhvetemel fra Det

Glutenfrie Verksted

0,5 dl Rismel fullkorn fra Det

Glutenfrie Verksted

2 ss nøytral olje

1/2 ts salt

2-2,5 dl vann

Dette gjør du:

1. Bland alt det tørre i en bakebolle.
2. Tilsett vann og olje, men hold gjerne litt igjen slik at du kan justere litt når du starter med steking.
3. Sett røra til side i ca 30 min slik at den får satt seg litt.
4. Røra skal være litt rennende, ikke for kompakt og det merker du når du starter steking.
5. Varm opp krumkakejernet på full styrke.
6. Ta en spiseskje med røra på det oppvarmede krumkakejernet og press gjerne litt sammen slik at røra fordeler seg godt utover.
7. Stek til jernet lyser grønt eller til du ser at det har fått en gylden og fin farge.
8. Avkjøles på rist. La de ligge separat slik at de blir tørre og fine.
9. Oppbevares i tett kakeboks.

Glutenfri julekrans

Dette trenger du:

2 poser Bolle miks fra
Det Glutenfrie Verksted
4 dl melk/ melkefritt
1 beger kesam/
soyayoghurt (280 gram)
40 gram smør
2 ts kardemomme
1 pakke fersk gjær

Fyll blandes godt sammen:

150 gram mykt smør
100 hakkede mandler
eller mandelflak
3 ss rårørsukker
6 ts kanel
2 ts ingefær
2 ts nellik

Pynt:

Sammenpisket egg
Perlesukker
Mandelflak
Melis

Dette gjør du:

1. Sørg for at alle ingredienser er romtempererte. ølg så fremgangsmåten på baksiden av posen med Söt Bakemiks. Løs gjæren opp i fingerlunken væske. Tilsett kardemomme og bakemiksen og bland godt, helt i kjøkkenmaskin i 5-10 min. Hold gjerne igjen litt av melet til utbakingen. Heves i 45 min
2. Legg en bakematte på kjøkkenbenken, ha deigen på den og kna litt før du triller den ut til en lang pølse. Klapp denne flat og kjevle ut i passe bredde.



- Smør på fyllet og dryss over hakkede mandler eller mandelflak. Rull leien sammen og legg den med skjøten ned på et stekebrett kledd med bakepapir.
3. Form så ønsket krans og fest tverrskjøtene godt sammen. Klipp ca 3 cm tykke snitt i kransen og legg så deigskivene vekselvis mot høyre og mot venstre. La den så etterheve i 30 min.
 4. Sett stekeovnen på 200 grader, pensle kransen godt med sammenpisket egg og strø på perlesukker og mandelflak. Stekes på nederste rille i ca 30 min.



A vertical photograph on the left side of the page shows a wooden bowl filled with white powdered sugar at the top. Below it, a vanilla bean is placed on a light-colored wooden surface. Several star-shaped cookies, some plain and some coated in powdered sugar, are scattered around. At the bottom, a metal baking tray contains more star-shaped cookies.

Stjernebaker og hvite kakemenn

Dette trenger du:

325 gram sukker
150 gram romtemperert smør
3 egg
2 poser Focaccia miks fra Det Glutenfrie Verksted
1 ts vaniljesukker
3 ts bakepulver
1/2 ts salt
1 1/2 dl matfløte

Dette gjør du:

Denne oppskriften er stor og gir hele 4 brett med kaker.

1. Rør romtemperert smør sammen med sukker, blandes godt i kjøkkenmaskin.
2. Tilsett så ett og ett egg av gangen under stadig omrøring.
3. Bland sammen alt det tørre og rør det inn i eggeblanding og matfløten.
4. Blandes godt sammen og settes kaldt over natten (min 12 timer)
5. Sett ovnen på 200 grader.
6. Bruk et bakeark og kjevle ut deigen.
7. Trykk ut små stjerner med pepperkakeformer. Bruk gjerne ulike størrelser på stjernene, og stek forløpende i ca 12 min midt i ovnen.
8. Stjernene er ferdige stekt når de har fått en gylden farge.
9. Avkjøles på rist.
10. Oppbevares i en tett kakeboks.

TIPS! Perfekt deig og utgangspunkt for hvite kakemenn og koner.

Fine rundstykker

Dette trenger du:

2 poser Focaccia miks fra
Det Glutenfrie Verksted
1 pk fersk gjær
7 dl vann
280 gram kesam (eller
soyayoghurt)
40 gram smør
glutenfrie havregryn som
pynt

Dette gjør du:

1. Sørg for at kesam, smør og vann holder lunken temeperatur, 37 grader, før du blander i gjæren.
2. Hold igjen litt av melet til utbaking.
3. Bland alt godt i kjøkkenmaskin i min 5 min.
4. La heve i bakebollen 30-45 min
5. Ta litt ekstra mel på kjøkkenbenken, alternativt bruk en bakematte.
6. Form ønsket størrelse på rundstykkene med hendene, bruk litt ekstra mel om du synes deigen er klissete men pass på at du ikke overdriver det.
7. Sett rundstykkene på et stekebrett kledd med bakepapir og la de heve nye 30 min.
8. Sett ovnen på 215°C.
9. Lag et par snitt i hvert rundstykke og strø litt havregryn på toppen.
10. Stekes midt i ovnen i ca 25-30 min.
11. Avkjøles på rist. Nytes lett avkjølte og har du noen til overs legger du disse i fryseren og tar opp neste gang det frister med hjemmebakte rundstykker!





Valnøttmarengs med chili og mørk sjokolade

Dette trenger du:

250 gram valnøtter
100 gram mørk sjokolade
1 liten rød chili
3 eggehviter
250 gram rårørsukker
1/4 ts salt

Dette gjør du:

1. Sett stekeovnen på 175 grader.
2. Grovhakk valnøtter og sjokolade.
3. Finhakk chili, og husk å fjerne chilifrøene (kan være lurt å bruke hansker når man kutter chili, alternativt vask hendene godt etter).
4. Ha eggehviten i en bolle og visp inn sukker og så salt litt etter litt i en kjøkkenmaskin.
5. Visp helt til du har en tykk masse.
6. Tilsett så de hakkede valnøttene, sjokolade og chili og bland ette forsiktig inn i marengsen.
7. Bruk en teskje og legg fine topper av marengs på en stekeplate dekket med bakepapir.
8. Stekes midt i ovnen i ca 12 min.
9. Avkjøles på stekebrettet før du legger de i en tett kakeboks.

TIPS! Disse kan fryses!

TIPS! Tåler du ikke valnøtter så kan du forsøke med for eksempel mandler.

Ekornbrød med aprikos, fiken og tranebær

Dette trenger du:

1 pose Monicas
Ekornbrød fra Det
Glutenfrie Verksted
2 ts bakepulver
45 g tørkede aprikos,
grovhakket
45 g tørkede fiken,
grovhakket
45 g tørkede tranebær
400 g vann

Dette gjør du:

1. Ha bakemiks, bakepulver, aprikos, fiken, tranebær og vann i en stor bakebolle og bland godt sammen ved hjelp av en slikkepott eller sleiv. La deigen stå og svelle i 2-3 minutter.
2. Ha deigen over i en godt smurt brødform på 23 x 11 cm (du kan også kle brødformen med bakepapir). Glatt ut overflaten med litt vann.
3. Sett brødet på midterste rille i en kald ovn og sett ovnen på 200°C (over- og undervarme). Stek i ca. 80 minutter, til brødet har fått en gyllen farge og sprø skorpe.
4. La brødet avkjøles helt på rist før du skjærer i det. Server til et utvalg av gode oster med honning, eple eller pære i skiver og valnøtter.





Appelsin og hasselnøtt kake

Dette trenger du:

150 g Fin Bakst fra Det Glutenfrie Verksted
50 g finmalte hasselnøtter
150 g sukker
2 ts bakepulver
½ ts salt
3 egg, romtemperert
120 g appelsinjuice, romtemperert
finrevet zest av 1 appelsin
80 g smør eller vegansk smør, smeltet og avkjølt

Appelsinsirup med kanel og hasselnøtter:

70 g appelsinjuice
3 ss sukker
¼ ts kanel
20 g hasselnøtter, grovhakket

Dette gjør du:

1. Sett ovnen på 180°C. Kle bunnen til en 20-22 cm rund kakeform med bakepapir. Pensle kantene med smør.
2. Bland sammen Fin Bakst, finmalte hasselnøtter, sukker, bakepulver og salt i en stor bakebolle.
3. I en annen bolle, visp sammen egg, appelsinjuice og appelsin zest. Tilsett smeltet smør og visp til alt er godt blandet.
4. Hell det våte i det tørre og visp raskt sammen. Røren skal være ganske flytende.
5. Hell røren i kakeformen og stek kaken på nest nederste rille i ovnen i ca. 32-35 min, eller til en kakepinne/tannpirker kommer ut uten at det henger røre på.
6. Avkjøl kaken i formen i ca. 15 min før du tar den ut av formen og avkjøler på rist.
7. For å lage appelsinsirup, varmer du appelsinjuice, sukker og kanel i en liten kjele og lar det småkoke i ca. 3-5 min til det får konsistens som en tynn sirup. Bland inn grovhakkede hasselnøtter.
8. Fordel sirupen jevnt over den avkjølte kaken. Server gjerne med pisket kremfløte, marscarponekrem eller vaniljekesam.

Crinkle cookies med pepperkakesmak

Dette trenger du:

110 g brunt sukker
40 g sukker
70 g smør, smeltet og
avkjølt
2 egg, romtemperert
2 ss melk eller
plantebasert
200 g Finbakst fra Det
Glutenfrie Verksted
40 g Rismel Fullkorn fra
Det Glutenfrie Verksted
1 ts kanel
1 ts ingefær
¼ ts muskatnøtt
¼ ts allehånde
¼ ts nellik
1 ts bakepulver
½ ts salt

Topping:

80 g sukker
70 g melis

Dette gjør du:

1. Ha sukker og smeltet smør i en stor bolle og visp til det er godt blandet.
2. Tilsett eggene og melk og visp til du har en jevn røre.
3. Tilsett Finbakst, Rismel, krydder, bakepulver og salt og rør med en tresleiv eller en slikkepott til du får en tykk, jevn røre. Deigen vil være veldig myk og klissete. Dekk til bakebollen og sett deigen i kjøleskapet i minst 2 timer eller over natten.
4. Forvarm ovnen til 180 °C og kle to store stekebrett med bakepapir.
5. Form ca. 1 spiseskje (ca. 18 g) av den avkjølte deigen til kuler.



Du skal få ca. 30-32 kjeks totalt. Hvis deigen klitrer seg til hendene, kan du drysse litt melis på hendene.

6. Rull hver kule først i sukker og deretter i melis, til de er helt dekket.

7. Legg deigkulene på stekebrettene med minst 5 cm mellomrom. Kjeksene vil flyte litt utover under steking.

8. Sett stekebrettet med kjeks du ikke skal steke med en gang i kjøleskapet. Hvis du bare har ett stekebrett, er det viktig at det er helt avkjølt før du legger på neste runde med kjeks.

9. Stek ett brett om gangen midt i ovnen i 8-10 minutter, eller til kjeksene har hevet og fått små sprekker i sukkerlaget.

10. Kjeksene vil være veldig myke rett ut av ovnen. Avkjøl dem på stekebrettet i minst 10 minutter før du flytter dem over på en rist for å avkjøles helt. Oppbevar i en lufttett boks på et kjølig og tørt sted i opptil 1 uke.



Rødkålsalat med smak av jul



Dette trenger du (4-6 porsjoner):

1 pose Bokhvete boil-in-bag
fra Det Glutenfrie Verksted

½ rødkål

2 appelsiner eller 4-5
klementiner

1 eple

100 g valnøtter, grovhakket

70 g tørkede tranebær

1 håndfull persille,
grovhakket

Dressing:

6 ss olivenolje

2 ss eplesidereddik

2 ss appelsinjuice

2 ts Dijon sennep

2 ts honning

salt og kvernet pepper

Dette gjør du:

1. Kok Bokhvete boil-in-bag som angitt på pakken. La posen renne av seg i et dørslag.
2. Visp sammen olivenolje, eplesidereddik, appelsinjuice, Dijon sennep og honning til dressingen. Smak dressingen til med salt og pepper.
3. Rens og finsnitt rødkålen.
4. Skrell appelsiner (eller klementiner) og skjær i jevne biter. Skrell eplet og skjær terninger eller tynne skiver.
5. Bland rødkål, bokhvete, appelsin, eple, valnøtter, tranebær og persille med halvparten av dressingen i en stor salatbolle.
6. Server salaten med resten av dressingen ved siden av.

Formkake med julens krydderier

Dette trenger du:

240 gram Fin Bakst fra
Det Glutenfrie Verksted
75 gram romtemperert
smør
1,5 dl sukker
3 egg
2 ts kanel
2 ts kardemomme
1 ts nellik
2 ts ingefær
2,5 ts bakepulver
4 ss appelsinmarmelade
(vi brukte Lerum utan
tilsett sukker)
150 gram kefir
Melis og appelsinsaft til
glasur

Dette gjør du:

1. Smør en randform med smør og dryss litt sukker i den slik at kaken ikke henger fast når den er ferdig stekt.
2. Sett ovnen på 180C.
3. Visp romtemperert smør og sukker hvitt og tilsett så ett og ett egg av gangen til du får en jevn røre.
4. Bland Fin Bakst, krydder og bakepulver og sikt dette over eggeblandingen og rør forsiktig. Tilsett så kefir og appelsinmarmeladen og rør sammen.
5. Hell røra over i formen og stek i ca 45 min.
6. Ha formen ut av ovnen og sett den på en rist når den er ferdig stekt. La den avkjøles litt før du hvelver den over på et fat. Avkjøl før du pynter med melisglasur og eventuelt noen tørkede appelsinskiver.



Lussekatter



Dette trenger du (12 stk):

1 pose Bollemiks fra det
Glutenfrie Verksted
½ ts kardemomme
½ pk gjær (fersk eller tørr)
20 g smeltet smør
150 g kesam eller
soyayoghurt
200 g melk eller
plantebasert melk
½ g safran
rosiner til pynting
1 sammenvispet egg eller 1
ss melk + 1 ts lønnesirup til
pensling

Dette gjør du:

1. Smelt smør og bland inn kesam eller soyayoghurt og melk. Knus safrantrådene lett i en morter eller med fingrene og ha det opp i melkeblandingen. Varm opp væsken til fingervarmt og løs opp gjæren (bare nødvendig hvis du bruker ferskgjær).
2. Ha Bollemiksen og kardemomme (og tørrgjær hvis du bruker) i en stor bakebolle og tilsett væsken. Elt deigen i 5-10 min.
3. Ha deigen på melet bakebord og del i 12 biter på omtrent 65 g. Trill tynne pølser og form dem til lussekatter. Ikke bruk for mye mel på benken, da blir lussekattene vanskeligere å forme. Pynt med rosiner.
4. Legg lussekattene på et stekebrett kledd med bakepapir, dekk til og hev i 60-75 min til omtrent doblet i størrelse.
5. Forvarm ovnen til 220°C over- og undervarme. Pensle lussekattene forsiktig med sammenvispet egg (melk og lønnesirup for eggfri) og stek i 10-15 min midt i ovnen til gylne. Steketiden vil variere avhengig av størrelsen på lussekattene. Avkjøl på rist.

Krumkaker

Dette trenger du:

150 gram smør
3 egg
125 gram sukker
75 gram Bollemiks
(alternativt glutenfritt
Havremel) fra Det
Glutenfrie Verksted
75 gram potetmel
1/2 ts kardemomme
ca 1/2 dl vann

Tips! Tilsett litt
bringebærpure i røra for
lett rosa krumkaker

Dette gjør du:

1. Smelt smøret mens du pisker egg og sukker til eggedosis.
2. Tilsett så avkjølt smør og de tørre ingrediensene, og tilslutt vann.
3. Settes kaldt min 1 time
4. Varm opp krumkakejernet og legg 1 ts med deig på jernet
5. Stekes til de er gyldne og krummes med "krumkakekrummer" eller formes til søte skåler.
6. Avkjøles på rist og oppbevares best i en tett kakeboks.

Tips! Unngå plastboks da kan krumkakene fort bli myke.

Tips! Stek krumkaken så tynne som mulig så de holder seg sprø. Dette sikrer du vet minst mulig vann i røra.





Pepperkakesnurrer

Dette trenger du:

1 pose Bollemiks Det
Glutenfrie Verksted
20 g smeltet smør
150 g kesam (½ boks)
2 dl melk
½ pk gjær (fersk eller tørr)
2 ts malt ingefær
1 ts malt kanel
½ ts vaniljepulver
1/4 ts nellik
1/4 ts muskatnøtt

Pepperkakefyll:

45 g smør, mykt
65 g brunt sukker
2 ts kanel
1 ts malt ingefær
1 ts malt nellik
¼ ts malt muskatnøtt
flaksalt (valgfritt)
1 sammenvispet egg eller 1
ss (plantebasert) melk
blandet med 1 ss
lønnesirup til pensling

Melisglasur:

30 g melis
ca 2 ts vann

Dette gjør du:

1. Smelt smør og bland inn kesam og melk. Varm opp væsken til fingerlunken og løs opp gjæren.
2. Ha Bollemiksen i en stor bakebolle og tilsett væsken. Elt deigen i 5-10 min.
3. I mellomtiden lager du pepperkakefyllet. Bland sammen mykt smør, brunt sukker og krydder i en bolle.
4. Ta deigen ut av bakebollen og kjevle den ut til en rektangel på 34x32 cm. Deigen er litt klissete, så bruk litt mel på benken.

5. Fordel pepperkakefyllet jevnt utover deigen. Dryss over litt flaksalt om ønskelig. Skjær deigen i 8 strimler fra kortsiden, slik at du får 8 strimler på 4x34 cm. Det er enklest å bruke et pizzahjul.
6. Rull opp hver deigbit, og legg i en smurt ildfast form på 27x20 cm og dekk til med plastfolie.
7. Hev i 60-75 min til de har omtrent doblet i størrelse.
8. Forvarm ovnen til 200°C over- og undervarme. Pensle pepperkakesnurrene med et sammenvispet egg eller lønnesirupblandingen. Stek i 24-25 min midt i ovnen. Umiddelbart etter steking kan du pensle smøret som ligger i bunnen over pepperkakesnurrene. Dette gir en ekstra fin glans.
9. Avkjøl litt i formen. Topp pepperkakesnurrene gjerne med litt melisglasur før servering. Dersom du ikke skal spise pepperkakesnurrene samme dag bør de fryses ned når de er avkjølt. La dem deretter tine helt i romtemperatur og rett før servering varmes de i ovnen på 180°C i 5-10 minutter.



Granola med pepperkakesmak

Dette trenger du:

125 g Hirseflak fra Det
Glutenfrie Verksted
65 g valnøtter eller
pekannøtter, grovhakket
50 g mandelflak
50 g gresskarkjerner
20 g chiafrø
1 ts kanel
1 ts ingefær
½ ts allehånde
½ ts vaniljepulver
¼ ts nellik
¼ ts muskatnøtt
¼ ts salt
100 g surdeigsstarter
100 g lønnesirup
30 g kokosolje, smeltet
skallet til 1 økologisk
appelsin
70 g tørkede tranebær

Dette gjør du:

1. Sett ovnen på 160°C over- og undervarme og kle et stekebrett med bakepapir.
2. Bland sammen hirseflak, valnøtter/pekannøtter, mandelflak, gresskarkjerner, chiafrø, krydder og salt i en stor bolle.
3. I en egen bolle, rør sammen surdeigsstarter, lønnesirup, smeltet kokosolje og appelsinskall. Hell det våte over det tørre og bland godt.
4. Fordel blandingen jevnt utover stekebrettet.
5. Stek granolaen i ca. 45 minutter, eller til gyllen. Følg med på slutten av steketiden. Avkjøl i minst 45 minutter før du deler den opp i mindre biter og blander inn tørkede tranebær.
6. Oppbevares i en lufttett boks.



Biscotti med sitron & vanilje

Dette trenger du:

- 1 pose Bolle miks fra Det Glutenfrie Verksted
- 200 gram mandler, snittet eller grovt hakket
- 350 gram Maismel fra Det Glutenfrie Verksted
- 25 gram Mandelmel
- 3 eggeplommer
- 150 gram sukker
- 1 ss vaniljesukker
- 3 eggehviter
- 1 klype salt
- 1 sitron, skallet
- 1 ss sitronsaft
- 1,5 ts bakepulver

Dette gjør du:

1. Rist de hakkede mandlene lett i en stekepanne. Pisk sammen eggeplommer, sukker og vaniljesukker til massen får en kremte konsistens.
2. Visp eggehvitene stive og tilsett en klype salt.
3. Vend forsiktig eggehvitene inn i eggekremen, litt av gangen. Tilsett mandler, sitronsaft og revet sitronskall og rør deretter inn mais- og mandelmel forsiktig inn. Du skal nå ha en ganske fast deig.
4. Del deigen i tre emner som du ruller til tykke, lange pølser som du trykker litt ned så de blir ca 2 cm høye og 6 cm brede. Legg pølsene på et stekebrett kledd med bakepapir.
5. Sett ovnen på 170 C og stek emnene midt i ovnen i ca 30-35 min eller til du ser de er passe stekt. Legg de umiddelbart på et skjærebrett og skjær ca 1,5-2 cm brede skiver på skrå.
6. La biscottiene avkjøles helt på en bakerist før du eventuelt dypper de i smeltet sjokolade.
7. Oppbevares i tett kakeboks.



Pepperkake sandwich

Dette trenger du:

140 gram mørk sirup
100 gram rårørsukker
150 gram smør
1 ts malt nellik
1 ts malt ingefær
2 ts kanel
1/2 ts pepper
1 pose Focaccia miks fra
Det Glutenfrie Verksted
(400 gram) - hold av litt
til utbaking
1 egg
1 ts bakepulver
ca 1 liter vaniljeis

Dette gjør du:

1. Start med å lage peppekakedeigen:
Smelt sukker og sirup sammen med krydderet. Når sukkeret er smeltet, tar du gryten av varmen og rører inn det kalde smøret.
2. Avkjøl massen til 37 grader og rør inn mel, bakepulver og egg. Hold gjerne litt igjen på mengden mel så ikke deigen blir for kompakt.
3. Kna deigen godt sammen og pakk den inn i plast.
4. Legg den i kjøleskapet i minst en time, eller over natten. Ta deigen ut litt før du skal bake med den. Blir den liggende for lenge kaldt kan det være du må bruke litt ekstra tid og tålmodighet for å mykne den opp igjen.
5. Sett ovnen på 175 C.
6. Det er lurt å kjevle ut deigen rett på bakepapiet, gjerne mellom to bakeark. Så trykker du ut kaker med pepperkakemenn, eller koner, tar bort deigen imellom og legger bakepapiet med kakene rett på plata.



7. Stekes midt i ovnen i ca 8 min.

8. Avkjøles helt på bakerist før du monterer på denne måten:

9. La vaniljeisen stå en stund på kjøkkenbenken til den blir litt myk. Ta den ut av emballasjen og del den opp i tykke skiver som du så trykker ut kakemann/ kone formen i. Legg/ skyv så vaniljeisen over på en kake og legg en ny på toppen. På den måten får du en morsom pepperkake sandwich som kan by på litt utfordringer når den skal spises, men jeg lover deg at kombinasjonen pepperkake og vaniljeis er ganske så yummi yummi :)

Tips!

- Pepperkakene kan lages god tid i forveien.
- Oppbevares de i en tett kakeboks holder de seg lenge.
- Når du har montert pepperkakene kan du legge de tilbake i fryseren og la de stivne igjen før du tar de ut og serverer.





Nøttebrød på 1-2-3

Dette trenger du:

1 pose Fibebrød miks fra
Det Glutenfrie Verksted
1/2 pk fersk gjær eller 1 pk
tørrgjær
3,75 dl lunkent vann
100 gram nøtter (jeg brukte
her 50 gram hasselnøtter,
25 gram mandler og 25
gram gresskarkjerner)
Litt ekstra nøtter til pynt

Dette gjør du:

1. Start med å grovhakke nøttene
2. Løs opp gjær i lunkent vann og bland inn bakemiksen og bland dette i en kjøkkenmaskin i ca 5 min.
3. Tilsett nøttene til slutt.
4. Smør en brødform på 1 liter eller kle med bakepapir og hell deigen i formen og sett til heving i min 30 min.
5. Sett ovnen på 200 grader, lag et snitt på langs av brødet og strø hakkede nøtter over og trykk disse litt ned i deigen.
6. Stek i ca 50 min.
7. Avkjøles på rist.

Tips! Smaker fantastisk til julesild.

Pepperkaker

Dette trenger du:

140 gram mørk sirup
100 gram rårørsukker
150 gram smør
1 ts malt nellik
1 ts malt ingefær
2 ts kanel
1/2 ts pepper
1 pose Focaccia miks fra
Det Glutenfrie Verksted
(400 gram) - hold av litt
til utbaking
1 egg
1 ts bakepulver

Dette gjør du:

1. Smelt sukker og sirup sammen med krydderet. Når sukkeret er smeltet, tar du gryten av varmen og rører inn det kalde smøret.
2. Avkjøl massen til 37 grader og rør inn mel, bakepulver og egg.
3. Kna deigen godt sammen og pakk den inn i plast.
4. Legg den i kjøleskapet i minst en time, eller over natten. Ta deigen ut litt før du skal bake med den. Blir den liggende for lenge kan det være du må bruke litt ekstra tid og tålmodighet for å mykne den opp igjen.
5. Sett ovnen på 175 grader.
6. Det er lurt å kjevle ut deigen rett på bakepapiet, gjerne mellom to bakeark. Så trykker du ut kaker med de formene du vil, tar bort deigen imellom og legger bakepapiet med kakene rett på plata.
7. Stekes midt i ovnen i ca 8 min.
8. Oppbevares i tett kakeboks.





Myk pepperkake

Dette trenger du:

100 g melk eller plantebasert
2 ts eplesidereddik
½ pk (300 g) Sjokoladekake miks fra Det
Glutenfrie Verksted
2½ ts kanel
1¾ ts ingefær
½ ts nellik
½ ts allehånde
¾ ts kardemomme
¾ ts natron
45 g smør eller vegansk smør, smeltet
75 g usøtet eplemos (finmost, uten biter)
115 g kokende vann

Topping:

1 dl kremfløte eller plantebasert alternativ
¼ ts kanel
10 g melis

Dette gjør du:

1. Sett ovnen på 175°C. Kle en 18 cm firkantet bakeform eller en 20 cm rund bakeform med bakepapir.
2. Bland sammen eplesidereddik og melk i et glass og la stå i 5 min. Du vil se at det tykner litt.
3. Bland sammen sjokoladekakemiksen, krydder og natron i en stor bakebolle. Tilsett eplemos, smeltet smør og melkeblanding og rør med en tresleiv eller slikkepott til du har en tykk, jevn røre. Hell i kokende vann og visp raskt sammen til alt er godt blandet.
4. Hell kakerøren i bakeformen og stek midt i ovnen i ca. 22-25 min. Bruk en kakepinne eller en tannpirker for å sjekke om kaken er ferdig. Henger det ikke noe røre igjen på pinnen skal kaken være ferdig.
5. Avkjøl i bakeformen i 10 min før den avkjøles helt på rist.
6. Ha kremfløte, kanel og melis i en bolle og pisk til krem. Fordel utover kaken og dryss over litt ekstra kanel før servering.

Monicas rundstykker med tranebær og valnøtter

Dette trenger du (10 rundstykker):

1 pose Monicas
Rundstykker fra Det
Glutenfrie Verksted
65 g tørkede tranebær
65 g valnøtter,
grovhakket
425 g vann, kaldt eller
romtemperert

Dette gjør du:

1. Sett ovnen på 210°C. Kle et stekebrett med bakepapir.
2. Ha bakemiks, tranebær, valnøtter og vann i en stor bakebolle og bland godt sammen med hjelp av en sleiv eller slikkepott. La deigen stå i ca. 3 minutter før du blander den sammen igjen.
3. Form rundstykker ved hjelp av hendene. Deigen er klissete, så fukt hendene med litt vann. Om du vil ha like rundstykker veier du opp ca. 100 gram per rundstykke. Legg rundstykkene på stekebrettet med 5-6 cm mellomrom.
4. Stek rundstykkene midt i ovnen i 20-25 minutter.
5. Avkjøles på rist og nytes med godt smør, brunost og annet godt pålegg.



Safranbrød bakt på surdeig

Dette trenger du:

Bakeklar surdeigsstarter:

- 40 g aktiv surdeigsstarter
- 80 g vann
- 40 g Rismel fullkorn fra Det Glutenfrie Verksted
- 40 g Hirsemel fra Det Glutenfrie Verksted

Safranbrød:

- 50 g varmt vann
- 0,5 ts safran
- 230 g romtemperert vann
- 12 g fiberhusk
- 200 g bakeklar surdeigsstarter
- 50 g honning eller sukker
- 300 g Focaccia miks fra Det Glutenfrie Verksted
- 25 g (klarnet) smør eller nøytral olje
- 3 g salt

Valgfri smakstilsetning:

- revet skall til 1 appelsin
- 60 g rosiner

Dette gjør du:

Lag en bakeklar surdeigsstarter:

1. Vei 40 gram aktiv surdeigsstarter i et rent glass, tilsett deretter 80 g vann og rør sammen.
2. Tilsett så 40 gram fullkorn rismel og 40 g hirsemel og rør godt. La blandingen stå i varm romtemperatur i 6-8 timer, eller til den bobler og har hevet 70-100%, før du blander den inn i deigen.

Lag brøddeigen:

1. Knus safrantråder i en morter og hell over 50 g varmt vann. La stå i 10-15 min.
2. Visp sammen safranvannet, romtemperert vann og fiberhusk. Fortsett og visp til blandingen begynner å tykne. La stå i 10 minutter.

3. Tilsett honning/sukker og den bakeklare surdeigsstarteren og bland sammen. Tilsett Focaccia miks, smør/olje og havsalt. Elt deigen godt i 5-10 minutter. Deigen vil være litt kompakt og klissete, det skal være slik. La deigen hvile i 15 minutter.
4. Ha deigen over på en lett oljet overflate og form deigen til et brød som passer til hevekurven din. Bruk litt olje på hendene for å forme deigen.
5. Dryss litt rismel i hevekurven og legg deigen opp ned i kurven. Dekk til med et fuktig kjøkkenhåndkle for å unngå at deigen tørker ut.
6. La deigen heve på et lunt sted i 4-6 timer. Den skal heve noe, men dobler seg ikke i størrelse. Det anbefales ikke å heve denne deigen i kjøleskapet.
7. Plasser en støpejernsgryte på en rist midt i ovnen og forvarm ovnen på 230 °C i minst 30 minutter.
8. Legg den ferdighevede deigen forsiktig på et stykke bakepapir og lag mønster som ønsket.
9. Legg deigen forsiktig i støpejernsgryta ved hjelp av bakepapiret. Legg lokket på og sett gryta tilbake i ovnen i 25 minutter. Skru ned temperaturen til 210 C, fjern lokket og stek videre i 40 minutter. Hvis det blir for brunt legger du på et stykke aluminiumsfolie (den blanke siden opp).
10. La brødet kjøles ned på rist i minst 1 time før du skjærer i det.



Pepperkakecookies med sjokolade

Dette trenger du:

140 g Bokhvetemel fra
Det Glutenfrie Verksted
70 g Rismel fra Det
Glutenfrie Verksted
70 g Havremel fra Det
Glutenfrie Verksted
90 g brunt sukker
2 ts kanel
1 ts ingefær
½ ts nellik
¼ ts muskatnøtt
½ ts salt
150 g mykt smør
2 egg, romtemperert
90 g mørk sjokolade,
grovhakket

Dette gjør du:

1. Sett ovnen på 190°C. Kle et stort stekebrett med bakepapir.
2. Bland det tørre i en stor bakebolle.
3. Tilsett mykt smør og eggene og bland godt. Du kan bruke kjøkkenmaskinen eller gjøre det for hånd med en tresleiv.
4. Ha i grovhakket sjokolade og bland til det er jevnt fordelt i deigen.
5. Ta ca. 45 gram med deig per kjeks, og form til en kule med hendene. Du skal få 16 deigkuler.
6. Legg deigkulene på stekebrettet med 5 cm mellomrom. Kjeksene vil flyte litt utover under steking. Får du ikke plass til alle på stekebrettet, steker du i to omganger.
7. Stek kjeksene midt i ovnen i 14-15 min. Avkjøl på brettet i et par minutter før du flytter kjeksene over på rist.

Oppbevares i en lufttett boks i opptil en uke.



Halvgrovt julebrød



Dette trenger du:

½ pose (215 g) Focaccia
miks fra Det Glutenfrie
Verksted
½ pose (188 g) Nistebrød
miks fra Det Glutenfrie
Verksted
40 g sukker
2 ts kardemomme
1 pose tørrgjær
415 g melk (du kan også
bruke vann), lunken
20 g smeltet smør
85-100 g rosiner

Dette gjør du:

1. Kle en brødform med bakepapir eller smør den godt med smør.
2. Ha Focaccia og Nistebrød miks i en stor bakebolle og bland i sukker, kardemomme og gjær. Varm melk (eller vann) til lunken og hell væsken i det tørre. Ha i smeltet smør og rør godt sammen. Du kan også bruke kjøkkenmaskin.
3. Tilsett rosiner til slutt og bland deigen til de er jevnt fordelt i brødet. Deigen er klissete, så bruk en slikkepott til å ha deigen over i brødformen.
4. Dekk til brødformen med plast eller sett den inn i en plastpose og sett til heving et lunt sted i ca. 1 time. Deigen doubles ikke i størrelse, men du skal se at den har hevet og kjennes mer luftig.
5. En halvtime før du skal steke brødet, forvarmer du stekeovnen til 210°C.
6. Pensle deigen forsiktig med litt melk eller vann (kan sløyfes), og stek på nest nederste rille i ovnen i ca. 55 min. Brødet blir fort brun på toppen, så legg et lite stykke aluminiumsfolie løs over når du er fornøyd med fargen.
7. Ta brødet forsiktig ut av brødformen og avkjøl helt på rist. Nytes med godt smør og brunost.



ET LITE FØRJULSHJERTE FRA OSS TIL DEG

Husk å puste litt saktere

Førjulstiden kan fort bli full av gjøremål, men de beste øyeblikkene kommer ofte når vi stopper opp og kjenner på stemningen rundt oss. Tenn et lys, kjenn på roen – og la resten vente litt.

Gjør plass til det som betyr noe

Enten det er en bakestund med glutenfrie favoritter, en samtale som varer litt lenger enn planlagt, eller bare en kveld under teppet – gi deg selv lov til å prioritere det som gir varme.

Del gleden videre

Et lite glass hjemmelaget krydder, et nybakt glutenfritt julebakverk, eller noen ord på en lapp kan gjøre mer forskjell enn du tror. Små ting kan gjøre en stor forskjell.

La det enkle være nok

Julen trenger ikke være perfekt for å bli fin. Noen ganger er det nettopp det uplanlagte, og det helt hverdagslige som skaper de beste minnene.

Varm deg på små øyeblikk

En kopp gløgg, en nystekt pepperkake, lyden av latter eller en stille stund alene – finn de små, gode øyeblikkene og la dem bli førjulens små skatter.

Best utvalg av våre produkter finner du i butikker som Meny, Coop Obs/Mega og Extra, Spar, Kolibri Kolonial, allergikost.no og vår egen nettbutikk på detglutenfrieverksted.no