



Bageri i Mariefred "VI GRÄDDAR BRÖD HELA DAGEN"

Namn: Anna och Robert Schweitz.

Ålder: Båda fyller 40 i år.

Barn: Jonathan, 9, och Oscar, 7.

Yrke: Anna var kostchef innan hon blev bagare på heltid, Robert var skattejurist.

Aktuella: Driver Annas hembageri i Mariefred, annashembageri.se.



Gammal stuga. Bageriet ligger i ett hus som tidigare var förvaltarbostad.

Populärt. Surdegbrödet har fått pris av Eldrimner, ett nationellt center för mathantverk.

Anna & Robert öppnade bageri "DRÖMMEN VAR SÅ STARK"

Ingen av dem är bagare egentligen. Men Anna och Robert övergav sina jobb för se om det gick att göra verklighet av drömmen om ett bageri. Nu bakar de hela dagarna och har vunnit pris för sitt bröd.
– Det är fantastiskt att kunna leva på det man tycker är roligt, säger Anna Schweitz.

TEXT KATARINA FORSBERG FOTO CORNELIA NORDSTRÖM

ANNAS HEMBAGERI LIGGER i det som förr i världen var förvaltarbostaden på Marielunds gård i Mariefred, en röd gammal stuga på en höjd. Bageriet ligger inte långt ifrån pendelstationen och ovanför ett nybyggt villaområde.

– Vi bor här nere, det är nära och bra. Vi brukade också pendla, säger Anna när hon möter oss i dörren, iklädd full bagarmundering med tillhörande randig mössa.

– Folk säger att vi ser lite grand ut som gammaldags fångar i de här kläderna, säger Robert som försvinner ut i köket där degblandaren snart dras i gång.

– Hör ni hur det låter. Den är gammal, vi

köpte allting begagnat när vi startade, vi visste ju inte om det skulle fungera.

Det var 2009 som de öppnade Annas hembageri. Då hade Anna bakat i flera år, gått kurser och drömt om ett eget bageri.

– Jag jobbade som kostchef så jag har hållit på med mat hela mitt liv. Men på senare år har jag bakat väldigt mycket, och till sist startade jag en lista där jag sms:ade ut till dem som var intresserade – "nu har jag bröd".

TILL SIST STOD det 70 personer på den där listan och brödet tog snabbt slut.

– Droppen blev när jag kom ner i köket en morgon, säger Robert. Då hade en av hennes surdegar som stått i värmeskapet exploderat och täckte hela kaffemaskinen. Dess-

utom var kylen hela tiden fullt av bröd som stod på jäsning.

– Då sa jag, nu får du göra någonting av det här bakandet.

Anna gick en kurs i Jämtland som drivs av Eldrimner, ett nationellt center för mathantverk.

– Det var fantastiskt. Och när jag var däruppe hörde vi talas om den här stugan, säger Anna. Och eftersom jag visste att det fanns ett intresse för mitt bröd, att det var en snackis, startade vi.

– Jag tänkte att vi testar. Drömmen var så stark.

Inspirerad av brödbloggen Pain de Martin och Saltå kvarns kurser tänkte hon baka på morgonen och sälja brödet på eftermiddagen. >>



Startade 2009
Anna bakade bröd hemma, och hennes bullar blev så populära att hon till sist vågade starta sitt hembageri.

”I början fick Robert ansvara för att strö pärlsocker på bullarna men det var så mycket folk här att jag skickade honom på en bakkurs i Lyon”

» – Men ganska snart förstod jag att det inte gick att klara det ensam. I början fick Robert ansvara för att strö pärlsocker på bullarna men det var så mycket folk här att jag skickade honom på en bakkurs i Lyon.
Så skattejuristen sadlade också om och blev bagare.
– Vi har ju alltid varit matintresserade, men att det skulle bli så här trodde jag inte, säger Robert.

SURDEGSBAKANDE ÄR EN konst som man inte lär sig i första taget. Paret har varit på många kurser i Frankrike bland annat.

– Det är så roligt att man hela tiden lär sig nya saker och kan omsätta det. Annas ljusa, exempelvis, är ett bröd som inte är sig alls

likt från hur det var i början, säger Robert och skär upp den stora degen i små bitar, som han rullar och lägger i korgar.

De åker sen in i kylrummet.

– Den mest vanliga frågan som vi får varje dag är hur tidigt var du uppe i morse, säger Robert. Men eftersom vi kyljäser vårt bröd behöver vi inte gå upp så tidigt.

– Vi gräddar bröd hela dagen, så att det alltid finns färskt bröd, säger Anna. Det ska dofta nybakat här hela tiden, man ska kunna träffa bagaren och se hur brödet blir till.

Men det nya livet som bagare är egentligen inte så främmande, det ligger nämligen i släkten. Annas farfar gillade att baka och Roberts morfar var bagare. Och fortfarande bakar de farfar Harrys mjuka pepparkaka.

– Han dog en månad efter det att vi hade öppnat, säger Anna. Han trodde inte att vi skulle lyckas, han hade ju sett alla små bagerier försvinna.

MEN ANNAS HEMBAGERI är en fullträff. Förutom att det försörjer familjen, ska det nu byggas ut.

– Så att vi kan grädda fler bröd åt gången och slippa vara här tre på morgonen på lördagarna, säger Anna och dukar fram kaffe och nygräddade kardemummabullar.

– Vi använder ett mjöl som är lite dyrare, men ger bättre resultat. Vi vill bevara det sättet som man gjorde bröd på förr i världen. Det är ett ekologiskt stenmalet mjöl, som suger vätska på ett helt annat sätt än vanligt mjöl.



» Mata surdegen

Om du sätter en surdeg och kan du använda den i ditt brödbak hur länge som helst. Glöm bara inte bort att "mata" degen då och då.

» Alltid färskt

På Annas hembageri gräddas brödet hela dagen.

» Brödpåse i tyg

Bröd som förvaras i plastpåse blir svampigt, med en tygpåse håller det sig färskt längre.



När de inte bakar och gräddar, jobbar Anna och Robert med att utveckla nya brödsorter.

« Kyljäsning

Robert och Anna i fart med att göra iordning inför öppnandet. Brödet de bakar får kyljäsna så att det kan gräddas när som helst.

Baka Annas
goda bröd!

Surdegsbröd

2 bröd à 750 g

- 300 g rågsurdeg
- 610 g vetetmjöl
- 150 g fullkornsinkel
- 1 ½ g jäst
- cirka 410 g ljummet vatten
- 18 g salt

1 Blanda surdeg, vetemjöl, fullkornsinkel, jäst och vatten i en degblandare/degbunke. Arbeta degen långsamt i degblandare eller med degkrokar på elvispen i cirka 10 minuter. Tillsätt salt och kör ytterligare 4 minuter. Sista minuten arbetas degen snabbt. Lägg degen i lätt oljad degbunke/plastlåda.

2 Låt vila i rumstemperatur 45 minuter. Ta upp degen på arbetsbänken och stöt ur all gas ur degen och vik ihop den. Detta för att få en kontrollerad jäsnings och en starkare glutenbildning. Lägg tillbaka i oljad bunke.

3 Upprepa stötning och vikning efter ytterligare 45 minuter. Ta upp degen på bakkbordet och dela i två bitar à 750 g. Forma till två spända bullar och lägg i mjölade jäskorger eller i korg med mjölade handduk.

4 Låt jäsa i rumstemperatur till dubbel storlek (cirka 120 minuter) eller i kyl över natten.

5 Sätt ugnen på 250 grader. Sätt en långpanna i botten av ugnen och en plåt i mitten.

6 Vält upp bröden på en mjölade degspade eller en ren men mjölade kartongbit. Snitta bröden med en vass kniv eller ett rakblad.

7 Skjutsa in bröden på den varma plåten och håll cirka 1 dl vatten i den varma långpannan. Stäng luckan snabbt. Alternativet till långpanna är att spruta in vatten med en blomspruta när man sätter in bröden.

8 Öppna ugnsluckan efter 15 minuter och släpp ut ångan. Grädda i ytterligare 15–20 minuter för att få en bra skorpa. För att veta att bröden är klara kan du knacka på undersidan av brödet. Det ska låta ihålligt. Om du har en termometer kan du mäta brödets innetemperatur som ska vara 98 grader.

9 Låt svalna på galler.

Bullar

Ursprungsreceptet från Manfred Enochsson, Saltå kvarn.

Fördeg (50–70 bullar à 70–80 g)

- 1300 g kall mjölk
- 1800 g vetemjöl
- 150 g jäst

Deg:

- fördegen
- 350 g smör, rumsvarmt
- 350 g socker
- 40 g salt
- 250 g ägg
- 1 tsk kardemumma (gärna färskmalen)
- 1000–1300 g vetemjöl

Remons (fyllning):

- 500 g smör, rumsvarmt
- 500 g socker
- 100 g vetemjöl
- 50–100 g kanel eller 1 msk vaniljsocker

1 Fördegen: Blanda och låt jäsa i 3 timmar i rumstemperatur alternativt 12–24 timmar i 4–8 grader.

2 Degen: Blanda alla ingredienserna i degblandare eller i bunke med elvisp och degkrok till en deg i cirka 15–20 minuter. Degen ska vara blank och elastisk. Ta upp degen på bakkbordet och lägg i lätt oljad låda med lock. Låt jäsa i kylskåp 1 timme eller mer.

3 Fyllningen: Blanda ihop till en mjuk massa med händerna. Den ska vara lätt att breda ut men får inte flyta ut.

4 Kavla ut degen till en rektangel som är cirka 0,5–1 cm tjock. Bred ut remonsen på halva rektangeln utmed långsidan. Vik över delen som inte har remons. Skär remsor av degen med en "pizzaskärare" och forma bullar eller kringlor.

5 Lägg bullarna på plåtsapperklädd plåt och låt jäsa i cirka 1 timme på varm plats. Pensla äggstrykning (ägg uppvispat med lite vatten och mycket lite salt) på bullarna och strö över pärlsocker.

6 Grädda i 210 grader cirka 6–10 minuter.

Speja

Receptet kommer från Johan Sörberg på Riddarbageriet i Stockholm. Speja bakar vi på Annas hembageri bara till helgen, det är en riktig frukt- och nötbomb.

3 bröd

- 300 g (3 dl) vatten
- 400 g (6 ½ dl) vetemjöl, ekologiskt
- 100 g (3 ½ dl) grovt rågmjöl, ekologiskt
- 100 g (1 dl) rågsurdeg
- 100 g (1 dl) vetesurdeg
- 10 g jäst
- 6 g (1 tsk) socker, ekologiskt
- 15 g (1 msk) salt
- 260 g (4 dl) russin, ekologiska
- 160 g (2 dl) aprikoser, ekologiska
- 160 g (4 dl) valnötter, ekologiska

1 Blötlägg russin, aprikoser och valnötter cirka 15 minuter i vattnet. Sila sedan av vattnet och spara det.

2 Blanda surdegarna, vetemjöl, rågmjöl, socker, jäst och det avrunna vattnet i en hushållsassistent eller liknande cirka 8 minuter.

3 Tillsätt saltet och blanda ytterligare 4 minuter i assistent.

4 Tillsätt frukten och valnötterna till degen och blanda ytterligare cirka 1 minut.

5 Låt degen vila i assistenten cirka 1 timme.

6 Ta upp degen på bakkbordet och dela i tre delar. Använd mycket mjöl eftersom degen är kladdig. Forma runda bollar som får vila cirka 10 minuter. Platta därefter till degen något så att de blir cirka 5 centimeter höga.

7 Lägg bröden på plåt och låt jäsa ytterligare 1–2 timmar i rumstemperatur eller över natten i kylan.

8 Sätt ugnen på 250 grader och ställ in en plåt i ugnen. Denna fungerar som tillförordnad baksten.

9 När ugnen är varm, lägg snabbt över bröden på den varma plåten och stäng ugnsluckan kvickt. Sänk genast temperaturen till 210 grader och grädda brödet cirka 35–40 minuter. Låt bröden svalna på galler.

Så gör du en egen rågsurdegstart

En surdegstart behöver man bara göra en gång. Den kan du sedan förvara i stort sett hur länge som helst.

MORGON DAG 1

Blanda 60 g (1 dl) ekologiskt, fint rågmjöl och 120 g (1,2 dl) ljummet vatten i en bunke. Sätt på lock eller plastfolie. Låt stå i rumstemperatur eller gärna lite varmare (t.ex. ovanför kylskåpet eller kanske på värmegolv i badrummet).

KVÄLL DAG 1

Mata surdegstarten med 60 g (0,6 dl) ljummet vatten och 60 g (1 dl) ekologiskt fint rågmjöl. Rör om. Sätt på lock eller plastfolie. Låt stå i rumstemperatur eller gärna lite varmare.

MORGON DAG 2

Mata surdegstarten med 60 g ljummet vatten och 60 g ekologiskt, fint rågmjöl. Rör om. Sätt på lock eller plastfolie. Nu har din surdegstart förhoppningsvis kommit igång lite (bubblor, ökat i volym, luktar lite syrligt) och då kan du flytta över den till kylan. Har

den inte kommit i gång kan du tillsätta en tsk honung eller lite rivet ekologiskt äpple och låta den stå i rumstemperatur till dag 3.

MORGON DAG 3

Mata surdegen med 60 g vatten och 60 g ekologiskt fint rågmjöl. Rör om. Sätt på lock eller plastfolie. Ställ i kylan.

DAG 4

Nu är surdegstarten klar. Förvara den i en burk i kylan tills den ska användas. Tänk på att det finns mycket kraft i surdegstarten, förvara den inte i för liten burk i rumstemperatur eller i en burk med tätslutande lock.

MATNING

Surdegstarten ska förvaras i kylan, men behöver "matas" en gång per vecka för att må bra. Du ska då tillsätta 1 msk rågmjöl och 0,5–1 dl vatten och blanda om ordentligt. Starten ska vara trögflytande.

När du bakar

Om du ska baka på förmiddagen gör du en surdeg kvällen före. Proportionerna rågmjöl/vatten är 0,7/1 det vill säga 0,7 kg rågmjöl till 1 kg vatten. Till det tillsätts ytterst lite surdegstart. Här kommer ett exempel på hur man blandar 850 g rågsurdeg.

- 1 tsk rågsurdegstart (från kylskåpet)
- 350 g rågmjöl
- 500 g ljummet vatten

Blanda allt väl ett par minuter. Låt stå övertäckt i rymlig burk eller bunke på varm plats (cirka 28–30 grader) i 12–16 timmar.



Baka surdeg. Annas surdegsbröd är inte svårt att baka, börja med att göra en rågsurdegstart.

Smakar fantastiskt. Bullarna, med smak av kanel eller kardemumma, smakar ljuvligt.

Fullt av frukt. Speja håller länge eftersom det är fullt av frukt och nötter.

>>



Tre kakor
från Annas
hembageri

Lakritsmaränger

Dessa maränger började vi göra efter att jag varit på lakritsprovning med Elisabet Johansson och köpt lakritspulver och lakritsgranulat. Våra maränger är sjudna vilket gör dem sega och underbara.

- 120 g (3 stycken) äggvita, ekologiska ägg
- 240 g (cirka 2,8 dl) strösocker, ekologiskt
- 1 msk lakritspulver/lakritsgranulat

1 Häll äggvitor och socker i en skål, gärna av metall. Sätt den över en kastrull med kokande vatten och vispa försiktigt tills temperaturen är 55–60°C.

2 Tag skålen från värmen och vispa marängen riktigt sval och tjock.

3 Rör ner lakritspulver/granulat.

4 Lägg smeten i klickar på en plåt med bakplåtspapper.

5 Grädda i mitten av ugnen tills marängerna släpper papperet, 30–40 minuter.

Rokoko

50–60 kakor

- 200 g smör, rumstempererat
- 200 g mandelmassa
- 200 g vetemjöl
- 1 äggvita
- mandelspån

1 Mät upp smör och mandelmassa i bunke och blanda med elvisp 3–5 minuter tills det mjuknat. Tillsätt vetemjöl och rör någon minut tills allt blandats. Platta ut degen på ett bakplåtspapper och ställ i kylan cirka 30 minuter.

2 Ta ut degen ur kylan och forma jämntjocka rullar som är cirka 5 cm i diameter. Pensla med äggvita och rulla i mandelspån. Låt vila i kylskåp 30 minuter.

3 Sätt ugnen på 180 grader. Ta återigen ut degen ur kylan. Skär rullarna i skivor, som är cirka 0,5 cm tjocka, och lägg på bakplåtssklädd plåt.

4 Grädda kakorna cirka 10–12 minuter. Låt svalna på plåt.

5 De gräddade kakorna går utmärkt att frysa. Det går också bra att frysa degrullarna för att sedan ta upp, skiva och grädda kakorna enligt ovan.

Chokladsnitt

- 200 g mjukt, ekologiskt smör
- 2 ½ dl (200 g) socker, ekologiskt
- 1 ägg, ekologiskt
- 3–4 msk kakao (av bra kvalitet)
- 2 msk vaniljsocker, ekologiskt
- 5–6 dl vetemjöl
- 2 tsk bakpulver
- 1 ägg (uppvispat), att pensla med
- pärlsocker, att strö över

1 Blanda smör och socker poröst till exempel med elvisp. Tillsätt ägget och vispa tills allt blandats.

2 Blanda alla övriga ingredienser och tillsätt dem och blanda (med hand eller sked, inte elvisp längre) till en deg.

3 Dela degen i sex bitar. Degen rullas ut i 2 cm breda längder. Lägg rullarna på bakpappersklädd plåt, tre längder per plåt.

4 Platta till längderna, pensla med uppvispat ägg och strö över pärlsocker.

5 Grädda i 200 grader ca 12 minuter.

6 Låt längderna svalna något och skär därefter tvärsöver på snedden i smala bitar.