

# SKANDINAVISK JUL



Länderna i Norden firar jul på ett ganska likartat sätt, men alla länder har sina specialiteter. I den här receptfoldern har vi samlat några av de recept som IREKS-teamen från varje land har i julsortimentet.

Recepten presenteras med en text om hur bakverket traditionellt avnjuts.



# Dansk julkaka

## med MUFFINS LYX



Vetemjöl	400 g
MUFFINS LYX	1 575 g
Rapsolja	450 g
Ägg	400 g
Färintsocker	350 g
Bakpulver	30 g
Kanel	10 g
Nejlikor	10 g
Ingefära	8 g
Vatten	435 g
<b>Totalvikt</b>	<b>3 668 g</b>

Blandningstid: 3 min.

Form: 20 cm papper eller anslagsring

Tillvägagångsätt: Blanda alla ingredienserna sakta och fördela smeten i önskad form. Efter avkylning, dela kakan och fyll den med smörkräm blandat med lingon alt. körsbär. Pensla kakan med choklad och strö över mandelflingor.

Baktemp.: ca. 190 °C

Baktid: ca. 40 min.

Denna danska julkaka förknippas av många danskar med gammaldags julfirande. Med sin runda behagliga smak, i lager med smörkräm och sylt och glaserad med ett knaprigt lager med choklad på toppen, är den inte bara en stammis på det danska julbordet - utan också ett av de festligare inslagen i december.

# Norska klenäter

## med IREKS STAR BERLINER



IREKS STAR BERLINER	10 000 g
Ägg	2 000 g
Citronpasta	100 g
Jäst	800 g
Vatten, ca.	2 900 g
<hr/>	
Totalvikt	15 800 g

Körtdid: 5 + 5 min.

Degtemp.: 26 - 27 °C

Liggtid: ca. 10 min.

Degvikt: Dela degen i 4 lika stora bitar

Viltid: 15 min.

Tillvägagångssätt: Kavla ned till 4 mm på kavlingsmaskinen. Skär ut i 11 x 6 cm, vrid som klenäter och låt dem jäsa, koka på båda sidorna i 180 °C. Låt dem kallna och spritsa på citronglasyr.

Topping: Citronglasyr

Norska klenäter? Det är ingen julkaka som norrmännen känner igen. Faktum är att man i Danmark inte vet hur den fått sitt namn. Till formen ser den ut som en klenät, som kallas fattigman i Norge och klenät i Sverige, och som har ätits i Norden troligen sedan medeltiden. Den här varianten bakas på jästdeg och kokas i olja, så den blir som en slags julmunk – mild i smaken och toppad med syrlig citronglasyr.

# Vörtkaka

med ROGGEN-SAUERTEIG, BACKEXTRAKT, IREKS VOLYM  
och IREKS MJUK CL

**Fördeg:**

Fint rågmjöl	1 900 g
ROGGEN-SAUERTEIG	110 g
Jäst	130 g
Vatten	1 350 g
<hr/>	
Totalvikt	3 490 g

Blandningstid: 6 min.  
Liggtid: 60 min.

**Deg:**

Fördeg	3 490 g
Vetemjöl	8 100 g
BACKEXTRAKT	160 g
IREKS VOLYM	100 g
IREKS MJUK CL	100 g
Gul sirap	1 600 g
Smör/margarin	1 350 g
Vört	130 g
Salt	150 g
Jäst	200 g
Vatten	2 700 g
<hr/>	
Russin (blandas i sista minuten)	2 400 g
Totalvikt	20 480 g



Körtid:	8 + 2 min., spiralblandare
Degtemp.:	26 - 27 °C
Liggtid:	20 min.
Degvikt:	600 g
Viltid:	30 min.
Tillvägagångsätt:	Efter liggtiden riv bröden ruda och låt dem jäsa. Efter jästiden snitta och baka av.
Jästid:	50 - 55 min.
Baktemp.:	200 °C, fallande till 160 °C, med ånga
Baktid:	ca. 35 min.

Den norska vörtkakan innehåller maltextrakt som ger den goda smaken, tillsammans med margarin och sirap. Vörtkakan är god i skivor med smör och ost, men den går att äta som den är också. Vörtkakan är en traditionell del av det norska julbaket.

# Norsk julkaka

med BACKEXTRAKT, IREKS VOLYM och IREKS MJUK CL



## Fördeg:

Vetemjöl	3 000 g
Socker	850 g
Jäst	400 g
Vatten (25 °C)	1 300 g
<b>Totalvikt</b>	<b>5 550 g</b>

Blandningstid:	6 min.
Liggstid:	120 min.

## Deg:

Fördeg	5 550 g
Vetemjöl	7 000 g
BACKEXTRAKT	700 g
IREKS VOLYM	100 g
IREKS MJUK CL	100 g
Smör/margarin	2 000 g
Socker	800 g
Ägg	330 g
Kardemumma	50 g
Salt	70 g
Jäst	100 g
Vatten	2 500 g
<b>Russin</b>	<b>4 000 g</b>
<b>Totalvikt</b>	<b>23 300 g</b>



Körtid: 18 min. sakta  
Degtemp.: 26 - 27 °C  
Liggtid: ca. 30 min.  
Degvikt: 750 g  
Tillvägagångsätt: Riv bröden runda, tryck ut degen och placera i kylan över natten, tag ut degbitarna från kylan och låt den jäsa i 30 min. snitta runt hela brödet och tryck ned mitt på brödet.  
Jästid: ca. 60 min. eller över natten i kyl  
Baktemp.: 220 °C, sänk till 170 °C, med ånga  
Baktid: ca. 40 min.

Kärt barn har många namn, och den här kakan har minst två. På vissa håll i Norge kallas den för julkaka, på andra julbröd. Den äts bäst skivad med mycket smör (och den är väldigt god med brunost också). Mjukt och sött inkräm och en vacker gyllenbrun skorpa, med saftiga russin. Julkakan är ett måste i december i Norge.

# Vörtbröd

## med IREKS RÅGBAS och ROGGEN-SAUERTEIG



Bagerisikt	8 000 g
IREKS RÅGBAS	2 000 g
ROGGEN-SAUERTEIG	100 g
Vört	850 g
Pomerans	60 g
Jäst	450 g
Vatten, ca.	5 700 g
Russin	1 150 g
<hr/> Totalvikt	<hr/> 18 310 g

Körtid: 4 + 6 min., spiralblandare

Degtemp.: 27 - 28 °C

Liggtid: 15 - 20 min.

Degvikt: 600 g

Viltid: 15 min.

Tillvägagångssätt: Brödet går utmärkt att baka både som limpa och sammansatt. Tillsätt russin när det återstår 1 minut. Bakas som limpor eller sammansatta i ram.

Jästid: ca. 45 min.

Baktemp.: 230 °C, sänk till 190 °C, med ånga

Baktid: 30 - 40 min.

Ett vörtbröd är ett gott matbröd med russin, och är ett klassiskt tillbehör till den svenska julskinkan. Skinkan äts i goda skivor med stark senap – gärna hemkörd så tårarna sprutar – på en skiva av vörtbröd med smör. God jul!



# Mjuk pepparkaka

## med MUFFINS LYX



MUFFINS LYX	1 000 g
Rapsolja	280 g
Ägg	250 g
Kanel	6 g
Nejlikor	6 g
Ingefära	4 g
Vatten	290 g
<hr/>	
Totalvikt	1 836 g

Blandningstid: 3 min.

Vikt: 400 g

Tillvägagångssätt: Blanda alla ingredienserna till en jämn smet. Man kan markera en linje i mitten av kakan med ett skrap doppad i olja. Då spricker kakan som på bilden.

Baktemp.: 165 °C

Baktid: 30 min.

Bakom namnet "mjuk pepparkaka" döljer sig en saftig dröm. Det här är en kaka som har sin permanenta plats på fikabordet under hela december, så god är den. Bästa serveringsförslaget är en klassiker - med lättvispad grädde och lingon.

# Lussekatter

med IREKS-VETESUR, IREKS VOLYM och IREKS MJUK CL



Vetemjöl	10 000 g
IREKS-VETESUR	300 g
IREKS VOLYM	100 g
IREKS MJUK CL	100 g
Socket	1 800 g
Smör	1 800 g
Saffran	300 g
Salt	60 g
Jäst	600 g
Vatten, ca.	4 500 g
<hr/> Totalvikt	<hr/> 19 560 g

Körtid:	2 + 6 min., spiralblandare
Degtemp.:	26 °C
Liggtid:	15 min.
Degvikt:	2 100 g/bräck
Viltid:	10 min.
Tillvägagångssätt:	Bräck och rundriv. Rulla ut degbitarna till ca 10 cm och låt dem vila under plast i ca. 10 min. Efter viltiden slå upp lussekatterna i önskat format.
Jästid:	ca. 60 min.
Baktemp.:	240 °C
Baktid:	6 – 8 min.

En härlig, gyllengul och saftig bulle: En lussekatt är alltid god! Och goda ser dom ut också. Lussekatter serveras traditionsenligt på Luciadagen den 13 december, men dom är så goda att man numera äter dom under hela advent. Bara på Luciadagen 2019 uppskattades det att det i Sverige äts så många som 8,2 miljoner lussekatter.

# Julbröd

## med IREKS DINKELBRÖD PLUS



Vetemjöl	6 000 g
IREKS DINKELBRÖD PLUS	4 000 g
Kanel	100 g
Nejlikor	100 g
Ingefära	60 g
Jäst	500 g
Vatten, ca.	5 600 g
<hr/>	
Totalvikt	16 360 g

**Fyllning:**

Mandelsplitter	1 750 g
Russin	1 250 g
Hackade dadlar	1 250 g
Tranbär	625 g

Körtid:	6 + 4 min., spiralblandare
Degtemp.:	25 – 26 °C
Liggtid:	15 min.
Degvikt:	550 g
Viltid:	20 min.
Uppslagning:	Fristående limpor
Jästid:	ca. 60 min.
Baktemp.:	220 °C, sänk till 200 °C, med ånga
Baktid:	ca. 30 min.

Island har också ett julbröd! Det har ett modernt ursprung, är fyllt med dadlar, tranbär och mandel och de klassiska julkryddorna – och finns på julbordet, bredd med smör och ost.

# Jólakaka

## med MUFFINS LYX



MUFFINS LYX	1 250 g
Ägg	600 g
Rapsolja	500 g
Russin	350 g
Dadlar	350 g
Mandelsplitter	350 g
Tranbär	125 g
Kanel	20 g
Ingefära	20 g
Nejlikor	20 g
Vatten	6 400 g
<b>Totalvikt</b>	<b>9 985 g</b>

Blandningstid:	3 - 4 min.
Vikt:	500 g
Form:	Rund form 17 - 18 cm
Tillvägagångssätt:	Blanda alla ingredienserna till en jämn smet.
Baktemp.:	160 °C
Baktid:	35 - 40 min.

Denna isländska julkaka är fylld med torkad frukt, mandel och väldoftande kryddor. Och hur den ska ätas? Det är enkelt och okomplicerat: skivad till kaffet. Denna kaka är en trevlig klassiker på fikabordet i Island.