



## Coopers bakrecept

### Amber Muffins

Muffins utan vete, ägg och mjölk, men om du tål allt så justerar du receptet efter eget tycke.)

*En kund som både brygger öl och bakar bröd och har barn som är allergiska mot vete, mjölk och ägg har skickat in några recept på hur man kan baka med Coopers maltextrakt. Att baka utan vetemjöl är en inte helt lätt konst och även om utbudet av alternativa mjölblandningar har ökat så kräver det lite mer eftertanke att få till det hela bra. Fördelen med att använda maltextrakt (obs, obs, obs man måste tåla gluten för att kunna använda maltextrakt) är att brödet får en mycket fin färg, konsistens och smak. Denna bagare skriver att barnen lyriskt brukar säga: "Det ser ju ut som 'riktigt' bröd".*

3dl Sempers naturligt glutenfritt Fin Mix  
2dl rörsocker  
2 tsk bakpulver  
1 tsk vaniljsocker  
2dl Havremjöl  
0,5 dl Coopers Amber eller Mr Beer Smooth maltextrakt  
25g Carlshamns mjölkfritt margarin  
2tsk no egg (vispa ihop lätt med 4 msk vatten)

Blanda alla torra ingredienser noga. Smält margarinet, häll i Havremjölken och Coopers Amber Maltextrakt. Vispa ner i de torra ingredienserna. Vispa ner no egg blandningen. Grädda i 200 grader i ca 10 min. Dekorera på valfritt sätt.

### Mormors Vörtlimpa

4 limpor

5 dl vatten  
2 dl Coopers Dark eller Mr Beer Robust maltextrakt  
125 gr jäst (för söt deg)  
½ msk salt  
100 gr smör  
3 dl mörk sirap  
1 msk nejlikor  
1 msk ingefära  
2 msk pomerans  
1,5 l rågsikt  
5-6 dl vetemjöl ev. russin

Värm vatten och malt. Lös upp hälften av jästen och tillsätt salt och rågsikt till en ganska lös deg. Låt jäsa. Smält under tiden smör, tillsätt sirap och kryddor, låt svalna. Lös upp resten av jästen i lite vatten och blanda i alltsammans i degen. Låt jäsa. Grädda i avlånga formar (4 limpor), låt jäsa, nagga lätt och grädda i 200 gr ca 35-45 min. Pensla en gång under gräddning och en gång efter med sirapsvatten.

Ugnar kan skilja sig åt så anpassa tiden efter hur din ugn fungerar, låt gärna limporna vila innan du skär upp dem.

## Vörtbröd - allergivänligt

*Det här är ett allergianpassat recept som en hembryggare/hembagare har skickat in. Passar den som är allergisk mot vete, mjölk och ägg men som ändå vill njuta av ett härligt vörtbröd. Obs! Gluten finns i maltextrakt!*

Mörkt vörtbröd utan vete, mjölk, ägg

2,5dl vatten  
2,5dl Coopers Dark eller Mr Beer Robust maltextrakt  
50gr jäst för sötdeg  
1msk salt  
1krm kryddnejlika  
1krm ingefära  
1krm kardemumma  
1krm pomeransskal  
½ dl rapsolja  
1pkt Sempers grovmix  
200grader ca 45 min

Smula jästen i en bunke. Värm vatten, blanda i olja och Dark Malt Extrakt till fingervärme. Häll i bunken och rör tills jästen löser sig. Blanda kryddorna med mjölmixen och rör ner. Arbeta kraftigt minst 5min. Smörj en avlång form. Häll i degen och låt jäsa ca 30 min. Grädda i nedre delen av ugnen ca 45 min. Brödet kan bakas med eller utan kryddor efter egen smak. Man kan också öka eller minska maltmängden efter smak.

