

Bakmaskin



År 1988 var bakmaskin årets julklapp. En del köpte en bakmaskin för att man ville vakna till doften av nybakat bröd, men många bakmaskiner hamnade i ett skåp någonstans och efter något år hade årets julklapp nästan blivit ett skämt.

Hemma hos oss gick bakmaskinen bokstavligen varm, inte för att få varmt bröd på morgonen utan för att man väldigt lätt kan baka allt sitt bröd själv med det mjöl man vill, dvs stenkvarns malt mjöl av någon gammal lantsort.

Man håller helt enkelt ner alla ingredienser i en hink, ställer in tid eller program, trycker på knappen och åker till jobbet. Sen sköter sig maskinen själv och när man kommer hem är brödet klart.

Vi är inne på vår andra maskin nu. Eftersom vi använder maskinen så mycket satsade vi på en dyrare modell, med ett trettiotal olika program, allt från surdegsbröd, till brioché, panettone och kompott och möjligheter att välja tre olika storlekar på bröden och hur hårt gräddad skorpa man vill ha.

Men jag tycker nog att den billigare maskinen som vi hade innan, och som höll i 30 år (!) fungerade nog så bra. Det är ändå mest vanligt matbröd som man bakar.

Om man tycker det är tråkigt med samma form på brödet kan man välja att bara göra degen och jäsa den i maskinen. Sen tar man ut den och formar till bullar eller baguetter eller vad man vill. Den är väldigt bra på att göra pizzadeg!

