

Melkefrie Bakverk



Melkefri hvetedeig - Grunnoppskrift

antall porsjoner: ca 50 boller

Ingredienser

2,5kg hvetemel

400g sukker

20g kardemomme

14g salt

30g tørrgjær eller 100 gram fersk gjær

500g Melange Melkefri & Vegansk

1,4 liter kaldt vann

Egg til pensling

Slik gjør du

Ha kaldt vann i eltebollen og ha alt det tørre over. Melangen venter du litt med. Elt deigen på sakte fart i ca 15 min og kjenn om den begynner å bli elastisk. Ha så i margarinen og elt ca 5 min til på sakte fart. Påse underveis i eltingen at all margarinen kommer inn i deigen.

Når deigen begynner å kunne strekkes til ganske glatte hinner er den ferdig. Legg deigen på bordet i ca 1 time. Del deigen opp i emner på ca 90 g og rull til boller.

Bollene du ønsker å bruke samme dag settes til heving i heveskap eller tralle med plasthette slik at overflaten ikke tørker ut.

For ekstra glans; bland egg og vann 50/50 og stryk på. Stryk gjerne på i to runder med 10 min pause mellom hver gang. Da blir de blanke som smykker. Når bollene ser ferdighevet ut ca dobbel størrelse stekes de i kombidamper i 160°C i 7 min. med pulserende vifte. I «hjemmekomfyr» i 210°C i 7-9 min



Melange Melkefri & Vegansk
12 x 500g
EPDnr 4 673 802

Melkefrie kanelknuter

antall porsjoner: ca 40 kanelknuter

Ingredienser

En porsjon «Melkefri hvetedeig»

Kanelremonce:

500g Melange Margarin u/melk, salt og soya

375g sukker

75g kanel

6-7g salt

Til en kilo deig går det med ca 150 g remonce

Slik gjør du

Følg oppskriften i «melkefri hvetebakst». Lag samme deigen, klapp den flat og legg på kjøll ca 2 timer dekket med plast. Lag remoncen ved å piske sammen temperert Melange, sukker, salt og kanel til en jevn masse.

Kjevles til den er ca 1 cm tykk og 70-80 cm lang.

Smør et godt lag med kanelremonce og brett over 1/3 fra hver side. (blir 3 lag med deig).

Kjevle den litt ned og del med pizzahjul i strimler på ca 120g. Knytt knuter og sett på plate. Hev og stek på 165°C i 12-15 min i convection ovn eller på 210°C i vanlig ovn uten luft i 12-15 min.



Melkefrie rosinboller

antall porsjoner: **porsjoner**

Ingredienser

En porsjon «Melkefri hvetedeig»

20 % rosiner av deigmengden

Slik gjør du

Rosinene kan du gjerne legge i varmt vann i ca 20 min for deretter skylle i kaldt vann, sile av.

Følg oppskriften i «melkefri hvetebakst». Når deigen begynner å kunne strekkes til ganske glatte hinner er den ferdig til å tilsette rosine i deigen sammen med en liten neve mel slik at rosine limer seg fint i deigen. Elt bare inn til de er jevnt fordelt.

Legg deigen på bordet i ca 1 time. Del deigen opp i emner på ca 90g og rull til boller.

Bollene du ønsker å bruke samme dag settes til heving i heveskap eller tralle med plasthette slik at overflaten ikke tørker ut.

For ekstra glans; bland egg og vann 50/50 og stryk på. Stryk gjerne på i to runder med 10 min pause mellom hver gang. Da blir de blanke som smykker. Når bollene ser ferdighevet ut ca dobbel størrelse stekes de i kombidamper i 160°C i 7 min. med pulserende vifte. I «hjemmekomfyr» i 210 °C i 7-9 min

Om du ikke ønsker å lage rosinboller av hele deigen kan du tilsette 20% rosiner i den delen av deigen du ønsker å lage rosinboller av.



Melkefrie sjokoladeboller

antall porsjoner: ca 50 sjokoladeboller



Ingredienser

En porsjon «Melkefri hvetedeig»

10 -15 % av deigmengden mørk melkefri sjokolade -
grovhakket

Slik gjør du

Følg oppskriften i «melkefri hvetebakst». Når deigen begynner å kunne strekkes til ganske glatte hinner er den ferdig til å tilsette sjokoladen i deigen. Elt bare inn til de er jevnt fordelt.

Legg deigen på bordet i ca 1 time. Del deigen opp i emner på ca 100g og rull til boller.

Bollene du ønsker å bruke samme dag settes til heving i heveskap eller tralle med plasthette slik at overflaten ikke tørker ut.

For ekstra glans; bland egg og vann 50/50 og stryk på. Stryk gjerne på i to runder med 10 min pause mellom hver gang. Da blir de blanke som smykker. Når bollene ser ferdighevet ut ca dobbel størrelse stekes de i kombidamper i 160°C i 7 min. med pulserende vifte. I «hjemmekomfyr» i 210 °C i 7-9 min

Om du ikke ønsker å lage sjokoladeboller av hele deigen kan du tilsette 10-15% sjokolade i den delen av deigen du ønsker å lage sjokoladeboller av.



Melange Melkefri & Vegansk
12 x 500g
EPDnr 4 673 802

Sjokoladekake - melkefri

Denne oppskriften gir nok til en 1/1 gastrormform - ca 2,9 kg røre

Ingredienser kake

605 g siktet hvetemel
980 g sukker
125 g kakaopulver
16 g natron
16 g bakepulver
9 g salt
280 g egg
267 g havremelk
180 g Flytende Melange Melkefri & Vegansk
420 g vann - kokende

Ingredienser sjokoladekrem

900 g melis
100 g kakao
150 g varmt vann
25 g Espresso
300 g smeltet Melange Melkefri & Vegansk
4,5 g salt

Slik gjør du

Kaken:

Sett ovnen på 160 °C. Begynn med røren til kaken. Bland sammen mel, sukker, kakaopulver, bakepulver, natron og salt i en bolle. Ha i egg, havremelk og Flytende Melange. Tilsett **kokende vann** tilslutt. Rør alt sammen til en jevn røre og fyll 1/1 gastrormform. Stek kaken på 160 °C , uten damp, i 35 min. La kaken avkjøles.

Sjokoladekremen:

Rør sammen melis, kakao, vann og kaffe. Hell deretter i smeltet margarin og rør glatt. Det er enklest å helle sjokoladekremen over en avkjølt kake.

Kaken holder seg fint på kjøll i 2-3 dager. Kan også fryses. Tin da kaken og hell over sjokoladekremen mens kaken ennå er kjølt.



Flytende Melange Melkefri & Vegansk
9 x 500ml

EPDnr 6 116 859

Melange Melkefri & Vegansk
12 x 500g

EPDnr 4 673 802

Melkefrie Vafler

Ingredienser

720 g hvetemel
485 g sukker
6 g salt
8 g bakepulver
1100g havremelk
3,5g kardemomme
300 g egg
360 g flytende Melange Melkefri & Vegansk

Slik gjør du

1. Visp egg, sukker og salt til halvstiv eggedosis.
2. Tilsett havremelk under røring.
3. Tilsett melet, bakepulver og kardemomme under røring og visp til massen er glatt og jevn uten klumper.
4. Tilsett flytende melkefri melange.
5. Stek vaflene.

Røren kan godt sette på frys. Holder seg også i kjøleskapet etpar dager.



Melkefrie Cupcakes

Ingredienser kakerøre

300 g brunt sukker
150 g (3 stk) egg
270 g Melange Melkefri & Vegansk
300 g hvetemel
6 g natron
4 g bakepulver
3 g salt
4 g kanel
1 g stjerneanis
1 g nellik
300 g revet gulrot

Slik gjør du

Sukker, egg og Melangen vispes til alt er blandet.
Bland mel, natron, bakepulver og krydderne.
Tilsett i det våte og visp til alt er godt blandet.
Rør inn gulrøttene til slutt.

Stek på 165 grader i 18 min.

Avkjøl Cupcakesene før de eventuelt pyntes

TIPS: Dekorér med melkefri «ostekrem», så har du en 100 % laktosefri cupcake



Melange Melkefri & Vegansk
12 x 500g
EPDnr 4 673 802

Melkefri «ostekrem»

Ingredienser

Nok til ca 10 cupcakes

150g Melange Melkefri & Vegansk

300g melis

10g sitronsaft

5g vann

2g salt

1 stk eggeplomme (1 stk = 17,8g)

Slik gjør du

Temperer Melange, tilsett de øvrige ingrediensene og pisk til jevn fin krem. Fylles i sprøytepose og sprøytes på toppen av for eksempel muffins eller cupcakes



Sitronterte

Ingredienser bunn:

475g Melange Melkefri & Vegansk

166g egg

250g melis

170g mandelmel

810g hvetemel

1,5g salt

Ingredienser sitronkrem:

300g egg

225g sukker

150g sitronpuré

220g Melange u/melk, salt og soya

Slik gjør du

Bunnen: Rør margarin glatt. Tilsett egg og rør sammen. Tilsett deretter melis og mandelmel og rør sammen. Tilsett hvetemelet og saltet, og rør til jevn fin masse. Klapp ut til en flat jevn firkant, dekk med plast og legg på kjøøl helst ett døgn.

Kjevle ut til 4 mm tykk leiv og fôr terteformene. Stek på 195°C i ca 15 min. I kombidamper stilles temperaturen på 160°C.

Sitronkremen: Varm opp egg, sukker og sitronpuré til 86°C. Kjøøl ned til 60°C og kjør inn margarin litt etter litt med stavmikser eller hurtighakke. Fyll kremen i terteskjellene og sett på kjøøl eller frys.

Pynt gjerne med kandiserte sitronskiver og basilikum.



Melkefrie cookies

600g	Melange – Melkefri & Vegansk
600g	Sukker
360g	Brunt sukker
6g	Salt
810g	Hvetemel
270g	Havremel
24g	Bakepulver
6g	Kanel
15g	Vaniljesukker
267g	Eggehvite
525g	Sjokoladechunks
	OBS – bruk melkefri sjokolade!

SLIK GJØR DU

1. Bland sukker og Melange
2. Tilsett de tørre ingrediensene – bland
3. Tilsett eggehviten
4. Tilsett sjokoladechunksene
5. Bland alt til en jevn masse
6. Rull til pølser (ca 3-4 cm tykke). Legg i plast
7. Legg på kjøll, gjerne til dagen.
«Cookiepølsene» kan også ligge noen uker på frys
8. Del i skiver på 0,5 - 1 cm tykkelse.
9. Legg skivene på plate med bakepapir
10. Stekes i ovn på 170°C, varmluft, i ca 9 min.





Melange Melkefri & Vegansk
12 x 500g
EPDnr 4 673 802



Flytende Melange Melkefri & Vegansk
9 x 500ml
EPDnr 6 116 859

Hvis du har melkefritt påsmurt på menyen:



Soft Flora Spesial – uten melk og soya
12 x 380g
EPDnr 2 935 955



Soft Flora Spesial – uten melk og soya
2 x 2kg
EPDnr 6 119 838



Soft Flora Spesial – uten melk og soya
200 x 10g
EPDnr 6 119 820