Brödpudding

4-6 skivor torrt bröd
1 dl grädde
3,5 dl mjölk
1/2 dl socker
2 st ägg
russin, solroskärnor
½ matsked vaniljsocker
1 krm malen kanel
lime

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Skär brödet i fyrkanter ca 11/2 cm
3. Vispa ihop äggen, sockret, mjölken, grädden, vaniljsockret och kanelen.
4. Smörj en ugnsfast form eller liten stekpanna i gjutjärn.
5. Lägg brödet i formen och häll över äggblandningen. Blöt ner brödet ordentligt.
6. Riv över lite limezest (det gröna på limeskalet).
7. Låt det hela stå och dra i ca 10 minuter
8. Grädda i ugnen i ca 25 minuter tills äggblandningen har stannat och puddingen har blivit lite fluffig.
9. Låt det svalna och servera Brödpuddingen med vaniljglass eller vaniljcrème.

Tekakor med skrädmjöl 24 st a ca 60 gr (2 plåtar)

½ liter mjölk/vatten 50% var
1 dl Rapsolja från Segmons Gård
½ dl honung av lokalt ursprung
2 tsk salt
50 g jäst
3 dl skrädmjöl från Kvarnen i Stöpafors
9-10 dl vetemjöl, gärna siktat vetemjöl från Björkaholmskvarn

Gör så här:

1. Smula ned jästen i en degbunke.
2. Värm mjölken till 37 grader, slå i rapsoljan
3. Blanda jäst och vätskan.
4. Tillsätt övriga ingredienser, men spara lite mjöl.
5. Låt jäsa i minst 30 minuter.
6. Ta upp degen och knåda den smidig.
7. Dela degen i 24 bitar, riv till släta bullar, låt vila i ca 5 min. Pinnkavla till runda kakor. Nagga hål med en gaffel eller annat spetsigt verktyg.
8. Låt jäsa i minst 90 minuter, beroende på luft- och vätsketemp. Ett bra tips är att ställa in i ugnen med hett vatten i långpannan under allt ihop. Bra jästemp är runt 28-30°
9. Sätt ugnen på 250 grader.
10. Grädda mitt i ugnen i 8-10 minuter.
    Låt svalna på galler under bakduk.