



Mördegskakor

Importör	Kungsörnen	ICA	Willys	Golden Sun	Änglamark	Ramlösa Kvarn	Cerena
Cirkapris	3:45 kr/kg	4:95 kr/kg	3 kr/kg	3 kr/kg	7:25 kr/kg	3 kr/kg	3 kr/kg
Utseende	Ser lite ut som drömmar. Fin, ljus färg. Ser lite pösigt ut.	Något prickig, något grå ton, ser grynig ut.	Ser fin ut, något porig, porös.	Porig, kakan skålar sig. En aning grå i tonen.	Något prickig, något grå ton, ser grynig ut.	Ser fin ut, fin gyllene färg.	Vitgrå i färgen, grynig. Ser lite pösigt ut. Ser lite ut som drömmar.
Smak	God, lite nötig smak. Söt och god. Smakar nästan som mandelmusslor.	Mjölig smak som ligger kvar i munnen.	Smaklös, släpper fett.	God smak, dock ej söt. Någon mjölsmak.	Smaklös, fet och mjölig smak.	Harmonisk smak, bra balans mellan smakerna.	Tydlig mjölsmak, blir mjöligt på tänderna. Smakar billig köpekaka.
Konsistens	Spröd, bra brytljud, porös, lätt och luftig	Spröd, bra brytljud, aningen seg. Mer torr än knaprig	Mycket bra konsistens, tydligt brott, spröd.	Bra brytljud, stum, något mjölig.	Bra brytljud, stum, något mjölig konsistens.	Spröd, knaprig.	Spröd, mjölig, nästan som potatismjöl.
Betyg	4	3	3	3	2	5	2
Totalomdöme	Mycket bra.	Okej.	Konsistensen bra, i övrigt inte särskilt god.	Bra.	Ingen rolig kaka.	Mycket bra – bäst!	Ingen rolig kaka.

TRIST

BÄST

SÄMST

Släta vetebullar

Importör	Kungsörnen	ICA	Willys	Golden Sun	Änglamark	Ramlösa Kvarn	Cerena
Utseende	Fint inkräm, småporigt, vitt, lite rynkig utsida.	Finporig insida, Något grå, lite rynkig på utsidan.	Skrovlig, knölig. Ej trevligt utseende.	Finporig, ojämn struktur, lite skrynklig på utsidan, matt färg.	Gyllene färg, något storporig. Mycket bra spänst.	Fint utseende, fina yta, fin porighet.	Mycket fin till utseendet, vacker, läcker, jämn och fin, lätt och med fin porighet.
Smak	Söt bullsmak.	Neutral.	Ingen sötma, mjölig eftersmak. Luktar rå deg, jästsmak.	Smaklös. Luktar rå deg.	Lätt söt smak, god vetebullsmak, god eftersmak.	God sötma, ingen jästsmak, men rå mjölsmak.	Smakar mer matbröd än bulle. Rå mjölsmak.
Konsistens	Bra konsistens. Inte degig.	Klibbig, degig.	Mycket degig, blir bara en degklump, stum.	Hård och degig.	Lätt och luftig. Inte degig.	Mycket degig/kladdig. Ej bra spänst. Blir som blötsnö vid tryck.	Degig.
Betyg	4	2	1	2-	5	3	3-
Totalomdöme	Mycket bra.	Ingen rolig bulle.	Karaktärlös.	Ingen rolig bulle.	Mycket bra – bäst!	Bra.	Bästa utseendet, men smak och konsistens drar ner betyget.

SÄMST

BÄST

Väg mjölet innan du bakar

BAKNING ÄR ett relativt exakt hantverk och det inbördes förhållandet mellan ingredienserna bör hållas för bra resultat. När man mäter upp mjöl i decilitermätt är det lätt att pressa i 50 procent mer än vad som ska vara. Bakresultatet blir bättre om mjölet vägs, 60 gram ska en deciliter vetemjöl väga.

Mjöl är färskvara. De små mängder fett som finns i vetemjöl härs-

nar så småningom och gör mjölet beskt och ofräscht. Mjölet långtidsförvaras bäst hos producenten. Köp inte hem mer än du använder relativt snabbt.

SIKTAT HUSHÅLLSVETEMJÖL är mycket ljust och har ungefär 70-procentig utmalningsgrad. Detta mjöl passar bra till exempelvis matlagning och kaffebröd. Till bakning av mat-

bröd vill man ofta ha ett lite kraftigare mjöl med en utmalningsgrad på 80 procent eller mer.

Hur torrt mjöl än kan verka så innehåller det vatten. Den optimala vattenhalten är 13 procent, för att undvika mögel- och enzymutveckling. När mjölpåsen står i köksskåpets värme dunstar vatten av och mjölet lättar relativt snabbt. Förvara därför mjölpåsen i en försluten plast-

påse. Det förebygger dessutom spridning av mjölbaggare och annan ohyra, som kan följa med mjölpåsen hem.

Sikta gärna mjölet genom en sil ner i bunken det ska arbetas i, så blandar det sig lättare med andra ingredienser.

Läs alla tidigare tester på www.icakuriren.se