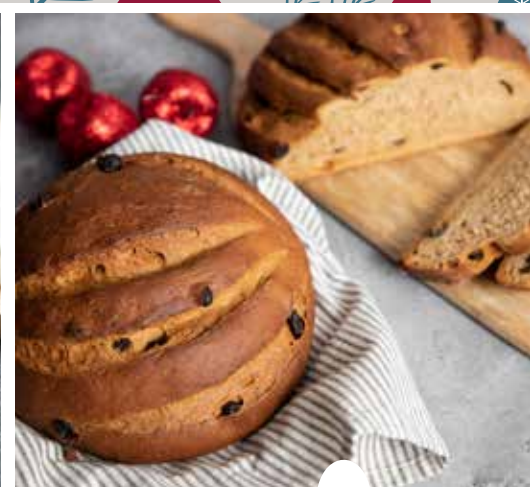


SKANDINAVISK JUL



Julebag og juletraditioner i de forskellige nordiske lande ligner hinanden, men er alligevel forskellige. Hvert land har sine specialiteter. I denne samling får du nogle af de opskrifter, som IREKS-teamet i hvert af de skandinaviske lande præsenterer i deres julesortiment.

Hver opskrift er præsenteret med en lille tekst om hvordan bagværket traditionelt nydes.



Sirupskage

med GOLDEN LUX



GOLDEN LUX	2.500 g
Blød røremargarine	800 g
Sirup	350 g
Olie	300 g
Honningkagekrydderi	20 g
Vand	1.100 g
Totalvægt	5.070 g

Røretid: 5 min. ved middel hastighed

Dejvægt: 400 g i rund papirform diam. 20 cm.

Fremgangsmåde: Alle ingredienser røres sammen med spartel. Massen vejes af i forme, smøres ud og bages. Efter afkøling flækkes kagen, og den fyldes med smørcreme. Man kan evt. smøre den nederste bund med kirsebær- eller abrikosmarmelade. Kagen pensles eller overtrækkes med chokolade og drysses med ristede mandelflager.

Bagetemp.: 170 °C

Bagetid: Ca. 25 min.

Med en rund, hyggelig smag af sirup og krydderier, lagt i lag med smørcreme og syltetøj og glaseret med et knækkende lag af chokolade på toppen, er sirupskagen ikke kun en genganger på det danske julebord – men også et af julemånedens mere festlige indslag. Det er en julekage, der ikke er til at stå for!

Norske klejner

med IREKS STAR BERLINER



IREKS STAR BERLINER	10.000 g
Æg	2.000 g
Citronpasta (se dosering på flasken)	100 g
Gær	800 g
Vand, ca.	2.900 g
Totalvægt	15.800 g

Æltetid: 5 min. langsomt + 5 min. hurtigt

Dejtemp.: 26 - 27 °C

Liggetid: Ca. 10 min. i dejen + 15 min. i virk
30 min på køl under plastik.

Dejvægt: Dejen deles i 4 stykker

Fremgangsmåde: Rulles ned på 4 mm på rullebordet. Skæres ud i 11 x 6 cm, vrides som klejner og raskes. Koges på begge sider ved 180 °C. Efter afkøling dekoreres med citronglasur.

Topping: Citronglasur

Norske klejner kommer egentlig slet ikke fra Norge. Og faktisk ved man ikke rigtigt, hvordan de norske klejner har fået deres navn. Den har samme form som de almindelige, små klejner, der hedder fattigmand i Norge og klenäter i Sverige, og de små klejner er blevet kogt i Norden sandsynligvis siden middelalderen. Denne variant, der mere ligner en donut end en klejne, er kommet til i moderne tid.

Vørterkake (norsk julebrød)

med IREKS FULDKORN RUGSUR, IREKS BLØDDEJ
og IREKS LYS MALTEKSTRAKT



Fordej:

Rugsigtemel	2.200 g
IREKS FULDKORN RUGSUR	60 g
Gær	160 g
Vand (30 °C)	1.580 g
<hr/>	
Totalvægt	4.000 g

Æltetid:	6 min.
Liggetid:	60 min.

Dej:

Fordej	4.000 g
Hvedemel	7.800 g
IREKS BLØDDEJ	3.000 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	940 g
Margarine	1.560 g
Sirup	940 g
Æg	200 g
Honningkagekrydderi	160 g
Gær	300 g
Vand, ca.	3.510 g
<hr/>	
Rosiner (æltet med det sidste minut)	2.800 g
Totalvægt	25.210 g



- Æltetid: 8 min. langsomt + 2 min. hurtigt
Dejtemp.: 26 - 27 °C
Liggetid: 20 min.
Dejvægt: 600 g
Hviletid: 30 min.
Fremgangsmåde: Efter hviletiden virkes brødene runde og raskes. De snittes med 4 snit (3 i den ene side og 1 i den anden).
Rasketid: 60 min.
Bagetemp.: 200 °C, ned til 160 °C
Bagetid: Ca. 35 min.
Topping: Kan evt. pensles med sukkerlage efter bagning.

Den norske vørterkake indeholder maltekstrakt, der giver den gode smag, margarine og sirup. Vørterkake er god i skiver med smør og ost, men kan også spises alene. Vørterkake er en traditionsrig del af norsk julebag!

Norsk julekage

med IREKS BLØDDEJ og IREKS LYS MALTEKSTRAKT

**Fordej:**

Hvedemel	3.600 g
Sukker	900 g
Gær	450 g
Vand (25 °C)	1.450 g
<hr/>	
Totalvægt	6.400 g

Æltetid:	6 min.
Liggetid:	120 min.

Dej:

Fordej	6.400 g
Hvedemel	6.400 g
IREKS BLØDDEJ	2.250 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	700 g
Margarine	2.150 g
Æg	325 g
Kardemomme	50 g
Gær	100 g
Kærnemælk	350 g
Vand, ca.	2.700 g
<hr/>	
Rosiner (æltet med det sidste minut)	4.300 g
Totalvægt	25.725 g



Æltetid:	8 min. langsomt + 6 min. hurtigt
Dejtemp.:	26 - 27 °C
Liggetid:	20 min.
Dejvægt:	750 g
Hviletid:	30 min.
Fremgangsmåde:	Efter hviletiden virkes dejen op som runde brød. Brødene raskes ca. 30 min. Med en rullepind laves der en fordybning i midten, og brødet snittes hele vejen rundt. Brødene raskes færdige. Der pensles med æg inden afbagning.
Rasketid:	Ca. 60 min.
Bagetemp.:	200 °C, ned til 160 °C, uden damp
Bagetid:	Ca. 40 min.

Nogle steder i Norge kaldes den julekage, andre steder kaldes den julebrød. Under alle omstændigheder spiser man den helst i skiver med koldt tandsmør – og gerne også med myseost. En saftig, sød krumme med et smukt gyldenbrunt ydre, spækket med saftige rosiner: Julekagen er et must i december i Norge.

Vörtbröd (maltbrød med rosiner)

med IREKS CIA 10, IREKS LYS MALTEKSTRAKT,
RUGOMALT og IREKS FULDKORN RUGSUR



Landmel	9.000 g
IREKS CIA 10	1.000 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	425 g
RUGOMALT	425 g
IREKS FULDKORN RUGSUR	100 g
Pomerans, stødt	60 g
Gær	450 g
Vand, ca.	5.800 g
Rosiner (æltet med det sidste minut)	1.150 g
<hr/> Totalvægt	<hr/> 18.410 g

Æltetid:	6 min. langsomt + 4 min. hurtigt
Dejtemp.:	27 - 28 °C
Liggetid:	15 min.
Dejvægt:	600 g
Hviletid:	15 min.
Fremgangsmåde:	Efter hviletiden slås dejen op som aflange brød og raskes.
Rasketid:	Ca. 45 min
Bagetemp.:	230 °C, faldende til 200 °C, med damp
Bagetid:	30 - 40 min.

Et "vörtbröd" er et godt maltbrød med rosiner, og er det klassiske tilbehør til den svenske juleskinke. Den spiser man som en del af julebordet på juleaften, og den skal være røget, glaseret og stegt i ovnen. Skinken spises i gode skiver med stærk sennep til - helst hjemmerørt, så tårerne springer - på en skive af netop vörtbröd med smør. God jul!

Mjuk pepparkaka (svensk peberkage)

med GOLDEN-RØRE



GOLDEN-RØRE	1.000 g
Olie	400 g
Kanel	6 g
Nelliker	6 g
Ingefær	4 g
Vand	400 g
<hr/>	
Totalvægt	1.816 g

- Røretid: 3 min. ved middel hastighed
Dejvægt: 400 g i aluform 15 x 8 cm
Fremgangsmåde: Alle ingredienser røres sammen, og massen fordeles i formene. Med en dejskraber dyppet i olie markeres der en linje i midten af kagen, så den får et flot spring.
Bagetemp.: 170 °C
Bagetid: Ca. 25 min.

Bag navnet, der betyder "blød peberkage", skjuler det sig en saftig drøm af en krydret skærekage. Det er en julekage, som bør få fast plads på julekagebordet i hele december – den er nemlig rigtig god. Den klassiske måde at servere den på, er med flødeskum blandet med tyttebær, så det ligner en lyserød julesky.

Lussekatte

med IREKS BLØDDEJ



Hvedemel	10.000 g
IREKS BLØDDEJ	3.000 g
Smør	2.000 g
Safran (flydende)	300 g
Æg	250 g
Sukker	250 g
Gær	700 g
Vand, ca.	5.000 g
<hr/> Totalvægt	<hr/> 21.500 g

Æltetid:	5 min. langsomt + 6 min. hurtigt
Dejtemp.:	26 °C
Liggetid:	15 min.
Dejvægt:	2.100 g pr. bræk
Hviletid:	10 min.
Fremgangsmåde:	Dejen vejes af og virkes runde på maskinen. Stykkerne rulles aflange ca. 10 cm. og hviler under plastik i ca. 10 min. Efter hviletiden formes de i ønsket figur. De pensles med æg og pyntes med rosiner og snesukker inden bagning.
Rasketid:	45 - 60 min.
Bagetemp.:	200 °C som bløddej
Bagetid:	8 - 10 min.

En skøn, gyldengul og saftig tebolle - en lussekate er altid god! Og flotte ser de også ud, med sine svulmende snirkler. Lussekatte skal traditionelt serveres på Luciadagen d. 13. december, men efterhånden spiser man dem i hele adventstiden. Sverige har måske de største Luciatraditioner af alle os i Skandinavien. På Luciadagen i 2019 blev det anslået, at svenskerne spiste hele 8,2 millioner lussekatte!

Islandsk julebrød

med IREKS SPELT & HONNING



Hvedemel	5.000 g
IREKS SPELT & HONNING	5.000 g
Kanel	100 g
Ingefær	100 g
Nelliker	100 g
Gær	500 g
Vand, ca.	5.500 g
<hr/>	
Totalvægt	16.300 g

Fyld:

Rosiner	1.250 g
Hakkede dadler	1.250 g
Tranebær	625 g
Mandelsplitter	1.750 g

Æltetid:	6 min. langsomt + 4 min. hurtigt Fyldet tilsættes det sidste minut.
Dejtemp.:	25 - 26 °C
Liggetid:	Ingen
Dejvægt:	550 g
Hviletid:	Ca. 20 min.
Fremgangsmåde:	Slås op som korte fritstående brød. Snittes med 3 skrå snit inden bagning.
Topping:	Hvedemel
Rasketid:	90 min.
Bagetemp.:	210 °C, faldende til 200 °C, med damp
Bagetid:	Ca. 30 min.

Island har også et julebrød! Det er en nyere opfindelse og et godt bekendtskab på julebordet - hvor det spises i skiver med smør og ost.

Jólakaka (islandsk julekage)

med GOLDEN-RØRE



GOLDEN-RØRE	1.250 g
Æg	600 g
Olie	500 g
Kanel	20 g
Ingefær	20 g
Nelliker	20 g
Vand	250 g
Totalvægt	2.660 g

Fyld:

Rosiner	350 g
Dadler hakkede	350 g
Tranebær	125 g
Mandelsplitter	350 g

Røretid: 3 – 4 min. ved middel hastighed
Fyldet tilsættes det sidste minut.

Dejvægt: 500 g i aluform 15 x 8 cm

Bagetemp.: 175 °C

Bagetid: 35 – 40 min. med lukket spjæld

Den islandske julekage er fyldt med tørret frugt og mandler, og dufter godt af krydderier. Og hvordan skal den spises? Det er nemt nok: I skiver til kaffen. Den islandske kage er en rar klassiker på decemberkagebordet i islandske hjem.