

Att beskriva potatis ur ett historiskt perspektiv i ett bakkingskapitel är enkelt. Det kan sammanfattas med att potatis i bröd, kakor och bakverk är vanligt. Gott, användbart, smidigt, resurshushållning, ekonomiskt är några ord som kan användas för att beskriva användandet. I vår litteraturgenomsökning har vi funnit ett otal recept på kakor, bakelser, småkakor och matbröd i olika former där potatis är huvudingrediensen alternativt en av två huvudingredienser.

Vi har också sett att potatis vid bakning har använts från norr till söder.

Namnen på bröden skiftar, Mäldbröd, Blandningsbröd eller Jolpäronsbröd är exempel på namn som har använts. Dessa namn kan man inte heller se att de har använts på ett specifikt område i Sverige t ex landskap utan namnen har varit geografiskt spridda över landet.

I de recept som vi har hittat har så väl rå som kokt potatis använts.

Att potatis har använts i brödbakningen kan nog tillskrivas olika skäl. Potatis är en stärkelsekälla och passar bra i en "stärkelseprodukt" som brödet är, potatis kan odlas överallt och i alla sorters jordar samt ger mycket i skörd som även räcker för användning i brödet. I *Mat i Västerbotten (110)* kan man läsa att potatisen som användes var småpotatis och skadad potatis, detta visade på ett annat viktigt skäl, inget fick försakas dvs man tar till vara på allt, inget fick förgås. Och ett annat skäl som t ex Nils Keyland (17) skriver om är att potatis användes som utdrying i brödet när spannmålsskörden inte räckte till bakningen.

När det gäller att använda potatis när mjölet inte räckte till skriver även Ingeborg Zethelius om i sin bok *Om potatis och dess mångsidiga användande* (206). Här får man tips om att kokt potatis kan användas till de flesta brödsorter och när det gäller beräkning av mängd är det samma vikt för potatis som för mjöl. Dessutom behövs det inte lika mycket vätska vid bakning med potatis jämfört med enbart mjöl.

Variation på recept på potatiskakor

En klassiker bland kakor som görs på potatis är ju Kronans kaka.

Enligt Hembakningsrådet (Hembakningsrådets syfte är att inspirera alla att baka, med hjälp av goda recept och praktiska råd. Hembakningsrådet startades 1959.) publicerades Kronans kaka första gången 1903, i första upplagan av Hemmets kokbok. Kallas också Drottningårta.

Nedan följer två olika recept på Kronans kaka

Kronans kaka

65 g smör
140 gr socker
2 ägg
100 gr kokt, kall riven potatis
100 gr sötmandel
½ tsk sötmandel
1 tsk potatismjöl

Till formen: 1 msk, 2 msk skorpmjöl

Beredning

Smöret tvättas och röres med sockret, äggulorna och den rivna potatisen ½ ti,. Mandeln skollas och drives genom mandelkvarn, blandas med jästpulvret och potatismjölet och röres ned samtidigt med

de till hårt skum slagna äggvitorna. Smeten slås i smord och beströdd form samt gräddas i ganska svag ugnsvärme.

Källa: (55)

Kronans kaka

50 ort = 212 gr riven sötmandel

25 ort = 106 gr tvättat smör

87 ort = 370 gr socker

36 ort = 150 gr kokt kall riven potatis

3 hela ägg

Beredning

Smöret (ej smält) röres med gulorna, sockret och potatisen i ½ timme, mandel tillsättes och de till skum slagna vitorna. Slås i en smord och bröad stekpanna, gräddas i medelmåttig ugnsvärme, serveras med vaniljsås.

Källa: (154)

Att tro att kladdkakor är ett nytt påfund är fel. Maja Schröder bjuder recept på Potatiskladdkaka i sin bok *75 olika sätt att tillaga potatis* (205).

Potatiskladdkaka

300 gram kokt potatis

2 ägg

1 matsked socker

1 matsked potatismjöl

citronskal

Beredning

Den krossade potatisen hopröres med de övriga. Gräddas i panna. Serveras med sylt och strösocker.

Källa: (205)

Måste även ge er läsare ett recept på potatiskaka från 1879. Det är Charles Emil Hagdahl som bjuder på receptet (138).

Potatiskaka

Gâteau de pommes de terre

3½ skålp. Kokt potatis

30 ort smör

6 ägg

8 tum tjock grädde

gula skalet af 2 apelsiner, eller mandel

rifvet bröd

Beredning

Potatis (helst imkokt) drifves genom hårsikt och blandas med grädden och det rifna apelsinskalen. Smöret och äggen röras väl till sammans och tillblandas. Massan gräddas i smörbestruken, brödbeströdd form. Serveras med saft-, frukt-, eller vaniljsås.

Källa: (138)

Kommentar: Receptet är ordagrant avskrivet från originalet. En liten kommentar kan vara på sin plats.

Som läsare kan man tro att det är felstavat i beredningstexten när det står "hårsikt" men så är faktiskt inte fallet. Det står hårsikt och kan med dagens ord läsas att en hålsil ska användas.

Potatiskaka

Det finns, som vi tidigare har skrivit, olika anledningar att baka med potatis. Ett av skälen har varit under kristider, att använda potatis när tillgången till spannmål var begränsad. I Krigstidskokboken (114) från 1918 ges tips på potatiskaka.

3 hg kokt potatis

1 msk smör

2 msk socker

1 msk vetemjöl

2 ägg

5 dcl mjölk

5 bittermandeldroppar

Skal och saft av ½ citron

Beredning

Potatisen rives och blandas med det smälta smöret. Äggulorna vispas med mjölken, mjölet och sockret samt arbetas in med potatismoset. Citron och mandeldroppar tillsätts. Sist de till hårt skum slagna äggvitorna. Smeten slås i smord och brödad form och gräddas i medelmåttig ugnsvärme. Serveras med saft- eller nyponsås.

Kommentar: Receptet är ordagrant avskrivet från originalet. Medelmåttig värme är i detta fall ca 175 grader.

Tårtrecept med potatis i olika varianter

Potatistårta (finare)

50 g smör el margarin

150 g socker

1 ägg

100 g kokt, riven potatis, 2 dl

50 g mandel

10 g smör el marg. (t. form)

1 skorpa

Till glasyren:

50 g florsiktat socker

1 tesk. Vatten
1 tesk citronsaft

Beredning

Smöret tvättas och röres vitt, socker och ägg vispas lika länge och blandas sedan med margarinet. Potatisen och den skällade rivna mandeln iröres, smeten fylls i en smord och brödbeströdd form och gräddas i ordinär ugnsvärme. När kakan kallnat, breder man glasyr över den. Tårtan serveras med vanilj- eller citronsås.

Kommentar: Receptet är ordagrant avskrivet från originalet. En liten kommentar kan vara på sin plats.

Att det står i receptet att smöret ska tvättas beror förmodligen på att många vid denna tid gjorde sitt eget smör och efter själva bearbetningen (kärningen) av grädden är klar och kärnmjölken hälls bort ska smöret tvättas.

Källa (247)

Mör laggtårta med mos

100 g smör (margarin)
100 g kokt, pressad potatis
100 g (2 dl) vetemjöl

Till fyllning
3 dl fruktmos

Till garnering
pudersocker

Beredning

Rör smöret smidigt och blanda det sedan med den kalla pressade potatisen. Häll på mjölet och arbeta degen så fort som möjligt tills den håller ihop. Det bästa är att knåda den med händerna på mjölat bakbord eller skärbräde. Ställes sedan kallt minst 1 timme för att bli så hård som möjligt. Degen delas i tre delar, varje bit kavlas ut till en rundel. Kavla dem direkt på ett smörgåspapper, då riskerar man varken att degen fastnar i bakbordet eller går sönder när den flyttas över till plåten. Bottnarna naggas väl och gräddas genast utan att dras från pappret i medelvarm ugn i ungefär 20 minuter. De blir spröda och mycket goda och kan gräddas i förväg. Om de gräddas långt i förväg kan de färsaskas upp genom att läggas några minuter i varm ugn. De tre bottnarna får inte läggas ihop med mos emellan förrän i sista stund. Pudersocker siktas över (går bra med så- eller kaffesil om man inte har en riktig sikt).

Kommentar: Receptet är ordagrant avskrivet från originalet. Medelvärme i detta fall är ca 200 grader.

Källa (67)

Potatistårta

2 hg kokt potatis
2 hg smör
2 hg mjöl
2 msk socker
1 liter färska eller 1½ hg torkade äpplen
2-3 kkp vatten
1 kko socker
1 kkp tjock grädde

Beredning

Potatisen rives eller males och arbetas tillsammans med smöret och mjölet samt 2 msk socker till en deg, som kavlas ut tunt till tre runda kakor. Dessa gräddas i god ugnsvärme.

Äpplen, vatten och socker kokas till mos, som får kallna, och lägges emellan de kalla tårtbottnarna. Tårtan bestrykes med vispad grädde. Användes torkade äpplen, sköljas dessa och få ligga i kallt vatten att svälla och påsättas i samma vatten att koka till mos. I stället för äpple kan annan frukt användas, även rabarber.

Kommentar: Receptet är ordagrant avskrivet från originalet. God ugnsvärme är i detta fall ca 200 grader.

Källa:(51)

Potatistårta från Frängsäter, Skedevi i Östergötland

10 äggulor
8 äggvitor
250 g socker
1 citron
100 g sötmandel
30 g bittermandel
500 g potatis

Beredning

Äggulor, socker, saften och skalet av citronen och den finhackade mandeln rörs en ½ timme. Den fint rivna potatisen tillsätts och sist de till hårt skum slagna vitorna. Smeten hålls i mjölad form och gräddas ½ timme i medelvarm ugn.

Kommentar: Receptet är ordagrant avskrivet från originalet. Medelvärme är i detta fall ca 200 grader.

Källa: (44)

Potatismjöltårta

4 ägg
150 gr strösocker
75 gr potatismjöl
5 bittermandeldroppar
(Citron)

Beredning

Äggulorna och sockret röras till en pösigt smet. Citron, bittermandeldroppar och mjöl tillsätts. Därefter de till hårt skum slagna äggvitorna. Smeten slås genast i smord och brödad form och gräddas i svag ugnsvärmen. Tårtan klyves i 2 bottnar och fylles med vaniljkräm eller sylt. Garneras med glasyr.

Kommentar: Receptet är ordagrant avskrivet från originalet. Svag ugnsvärme är i detta fall ca 175 grader.

Källa: (114)

Potatismjölbakelser

1 ägg
100 gr strösocker
5 msk smör (100 gr)
100 gr potatismjöl
½ tsk jästpulver
Rivna skalet av ½ citron

Beredning

Ägget och sockret röres till fradga, sedan iblandas det urtvättade smöret, lite i sänder, rivet citronskal och potatismjölet, uppblandat med jästpulvret. Smeten fylles i smorda och brödade sandbakelseformar, som fylles till hälften, och bakelserna gräddas ungefär 15 minuter i varm ugn.

Kommentar: Receptet är ordagrant avskrivet från originalet. Varm ugn är i detta fall är ca 200 grader.

Källa: (102)

Småkakor baserade på potatis

Mandelkongresser med potatis

60 gram smör
60 gram vetemjöl
60 gram kokt riven potatis
till fyllning
50 gram mandel
100 gram socker
2 ägg

Beredning

Av smöret, vetemjölet och potatisen göres en smidig deg, som får stelna i kallt rum. Den oskållade mandeln hackas och blandas med sockret och äggen. Små sandbakelser smörjes med kallt smör, beklädas tunt med smördegen och fyllas med äggblandningen, ej alldeles fulla, och bakelserna gräddas i varm ugn. När de äro färdiga, stjälpas de ur formarna, vändas och glaceras ovanpå, om man så vill, med vattenglasyr. Av denna sats omkring 10 bakelser.

Källa: (206)

Potatiskringlor från Kvillinge

200 g kokt rifven potatis
200 gr smör
180 gr mjöl (3 dl)
kristallsocker (=pärlsocker)

Beredning

Det kalla smöret och den kokta rifna potatisen blandas på bakkbord.
Det siktade mjölet tillsättes. Af degen göres kringlor, hvilka doppas i pärlsocker och gräddas i god ugnsvärme.

Kommentar: Receptet är ordagrant avskrivet från originalet. God ugnsvärme är i detta fall är 225 grader.

Källa: (227)

Potatiskäx

50 gram kokt kall riven potatis
20 gram skirt smör
11/4 decil grädde eller gräddmjölk
vetemjöl
litet socker

Beredning

Potatis, smör, grädde och socker blandas väl och sedan iblandas så mycket vetemjöl man kan iknåda. Degen utkavlas mycket tunt, varefter man med bakelsesporre uttager runda eller avlånga kakor som naggas på båda sidor och gräddas på smord plåt i ej för varm ugn.

Kommentar: Receptet är ordagrant avskrivet från originalet.

Källa: (206)

Bröd med potatis

Potatis i brödet är något som förekommer ofta i recept och i olika delar av Sverige. Nils Keyland (149) beskriver potatisbröd från bland annat Dalarna, Ångermanland, Hälsingland, Södermanland, Dalsland. Det är limpor, tunnbröd, Pärkakker, Jolpärönsbrö - oavsett form eller namn så har det varit kokt potatis/rå potatis som blandas med mjöl, vatten eller mjölk och ibland smaksättning i form av kummin.

I kapitlet som rör Dalsland kan man läsa att potatisen kunde ersätta mjölet om tillgången av mjöl var låg. Keyland skriver också i kapitlet om nödbröd, som kunde bakas när det var kristider, "allmänt males nu bland allmogen kokad potatis till utdrygning i bröddegen."

Idag lägger vi inte in den aspekten att spara på mjölet och använd potatis, idag presenteras brödrecept med potatis för att få ett bröd med ökad saftighet.

Potatisbröd med råreven potatis

1 liter skalad, råreven potatis, 1½ kg rågsikt, 50 gram i litet ljum mjölk upplöst jäst, 2 matskedar finhackade pomeransskal, ½-3/4 matsked salt och ca 1 liter ljum skummjök arbetas till en deg, som får jäsa över natten. Tidigt följande morgon, då spisens är bara uppeldad, format man av degen avlånga bröd, som får jäsa, tills fina springor visa sig på översidan. De gräddas i varm ugn. Penslas över med vatten.

Kommentar: Receptet är ordagrant avskrivet från originalet. En liten kommentar kan vara på sin plats.

Recepteten beskriver om bröden gräddas i vedeldad ugn. Sannolikheten att du som läsare vill grädda bröden i vanlig elektrisk ugn är hög, och då ska man veta att det fungerar utmärkt. God ugnsvärme är i detta fall är ca 175 grader.

Källa: (204)

Tyskt potatisbröd

(med kokt potatis)

Av 500 gram kokt, riven potatis, 25-30 gram jäst, 500 gram rågsikt, något salt och ¼ liter ljum mjölk arbetar man på vanligt sätt en deg, som får jäsa på varmt ställe. Därefter formar man av degen avlånga bröd, som ställs på plåtar att ånyo jäsa upp. När bröden jäst tillräckligt, penslas de över med mjölk och gräddas i ej alltför varm ugn.

Kommentar: Receptet är ordagrant avskrivet från originalet. Ej alltför varm ugn är i detta fall ca 175 grader.

Källa: (204)

Grahamsbröd med potatis

½ kilo kokt riven eller mald potatis

½ kilo grahamsmjöl

litet salt

1 decil vatten

2 matsk. Sirap

1 matske smör

25 gram jäst

Beredning

Potatisen, grahamsmjölet och litet salt blandas väl. Jästen löses i det ljumma vattnet, sirapen ljummas med smöret och allt blandas i degen, som arbetas länge på bakkbordet och lägges sedan i smord form att jäsa till dubbla storleken och gräddas i god ugnsvärme.

Kommentar: Receptet är ordagrant avskrivet från originalet. God ugnsvärme är i detta fall 175 grader.

Källa: (206)

Tunnbröd med potatis

16 stycken

Tunnbröd bakade på potatis och fint rågmjöl. Receptet kommer från receptsamlingen Baka Matbröd, utgiven av ICA provkök (168)

1 kg potatis

½ msk salt

ca 5 dl fint rågmjöl

Koka potatisen med skalen på. Skala potatisen och mal den eller mosa den mycket fint med potatisstöt.

Rör ner salt och 4 dl mjöl och arbeta ihop till en deg på bakkbordet. Dela degen i 16 små bitar och kavla ut varje bit med slätkavel så att den blir lövtunn. Mjöla kakorna så att de blir lätthanterliga. Kavla varje kaka med kruskavel eller pricka med gaffel.

Grädda tunnbröden, ett och ett, i torr het stekpanna på spisen.

Källhänvisningar

44

51

55

67

102

114

168

138

149

154

204

205

206

227

247

