

Bageprogram

Lørdag

sigtebrød

Julebrød

Søsterkage

diverse små kager

Søndag

sigtebrød

Julebrød

Søsterkage

diverse små kager



Aktiviteter i hus- og huggehus:

I ildstedet bages gode råd

I Anne Helenes stue syes julerier på trædesymaskine

I Anne Helenes stue klippes juleklip

Børnene bager honningkager i Karen's køkken

I Huggehuset støbes lys

Der koges klejner

Salg af honning

Pileflet

Sigtebrød – 2 stk

1 kg sigtemel

4 dl mælk

50 g gær

3 dl vand

2 tsk salt

evt kommen

Bagetid 30 min ved 200° i en forvarmet ovn.

Gæren opløses i det lunkne vand.

Ælt mel og de øvrige ingredienser i til en ensartet dej.

Lad dejen hæve, lunt og tildækket ca 30 min.

Formes til 2 brød og efterhæver i ca 20 min.

Pensles med vand og drysses evt med lidt mel.

Bagetid 30 – 35 min i en 200 ° forvarmet ovn

(varmluft 180°).

Nydes smurt med Tove's hjemmelavede krydderfedt eller smør.



Kløben 2 stk

50 g gær

150 g smør

½ l mælk

1 æg

100 g sukker

½ tsk salt

ca 1 kg mel

40 g cocktailbær

100 g rosiner

Revet skal af 1 citron

50 g finthakket sukat

50 g finthakket pommeransskal

ca 100 g marcipan

Fedtstoffet smeltes og blandes med mælken, blandingen skal være fingervarm når gæren røres deri. De øvrige ingredienser tilsættes og dejen æltes godt sammen, til en ret lind dej.

Lad dejen hæve, lunt og tildækket, ca 30 min.

Marcipan trilles til 2 stænger, slå dejen ned og form den til 2 brød med 1 stang marcipan i hver.

Sæt dem på en bageplade og lad dem efterhæve lunt og tildækket, til dobbelt størrelse ca. 25 min.

Pensles med sammenpisket æg, drysses evt. med sukker.

Bagetid 30 – 35 min i en 200 ° C varm ovn.



Søsterkage

500 g mel

250 g smør

200 g rosiner

75 g sukat

1 spsk sukker

revet skal af 1 citron

4 æg

2 dl fløde

30 g gær

Ælt smør i melet, tilsæt de sammenpiskede æg, gær, sukker, rosiner, fintskåret sukat og citronskal, dejen æltes grundig og hæver et lunt sted ca 1 time før den bages ved 185°C i ca 35 min.



- opskrifterne er eksempler på bagværk som **muligvis** bliver bagt i **denne** weekend -
Foto: bla v Karen M. Michelsen, Virum og Mette Buchreitz, Sicilien

Jacob Michelsens Gård - Program 2018

11. februar	kl. 14 - 16	Fastelavnsbaging - fastelavnsboller fra stenovnen Børnene slår katten af tønden og laver fastelavnsris
23. marts	kl. 15 - 17	Sommerøl og fedtemadder - byhistorisk forening
1. juni	kl. 15?	60 års Jubilæumsreception
2. og 3. juni	kl. 14-17	Jubilæumsbageweekend - der bages sigtebrød og kager i bagehuset
8. - 17. juni		Teater i haven - Det lille Teater opfører Skatteøen
4. 11. 18. 25. juli	kl. 13 - 17	Onsdagsåbent - kaffe på kanden -
12. august	kl. 13-16	Familiehyggedag i haven - bageren bager "Væfler" over gløder i de gamle jern
i august	fra kl. 12	Kongelig classic på Gammelhavn i Aabenraa - når træskibene stævner ind
22. og 23. september	kl. 14-17	Bageweekend - der bages sigtebrød og kager i bagehuset
5. oktober	kl. 15 -17	Vinterøl og fedtemadder - byhistorisk forening
1. og 2. december	kl. 14 -17	Bageweekend 1. søndag i advent - der bages brød, julekager og -småkager

Klejner - Jens Ulrik, Odense

250 gr mel
1/2 tsk hjortetaksalt
1/2 tsk kardemomme
60 g sukker
1 æg
60 g margarine
3/4 dl mælk

Dejen laves dagen før og står i køleskab.
Dejen rulles ud og der formes 40 stk koges i rapsolie.



Bageweekend adventsbaging
den 2. og 3. december 2017
kl. 14 - 17

eftermiddagskaffe, brød og kage kr. 40 voksne/børn kr. 15

Jacob Michelsens gård
Toften 37 - Aabenraa



facebook: [jacob michelsens gård](#)