

Bageprogram Bagehuset

Lørdag

Søndag

sigtebrød

pladekage m

blommer

kringle

sigtebrød

pladekage med frugt

brunsviger

Aktiviteter :

"Bibel, bønne- og salmebøger" -
udstilling af gamle bøger i stuerne -
Kryddersnapse, kurveflet, honning,
strudelbagning, plantefarvning og dyr i
haven.

Lørdag kl. 13- 16: Aabenraa Havekreds
har høstmarked i haven.

Søndag: folkedans i haven

Kringle - Kolstrupertrinbræt

500 g mel
2 tsk sukker
4 æg
60 g gær
275 g smør
Remonce:
300 g smør
250 g farin
200 g marcipan
100 g rosiner

Pynt
æg
mandler
perlesukker



Rør gær ud med sukker og bland det i melet. Kom det blødgjorte smør og de let sammenpiskede æg i melet. Ælt dejen grundigt til den er blank og glat. Sæt den til hævnning i ca ½ time. Ælt derefter dejen igennem igen og tril den til en lang pølse, der klemmes flad. Rør remoncen sammen af blødt smør, farin og marcipan, fordel remoncen på midten af stykket og drys rosiner over. Dejen foldes ind over fyldet, pensel med sammenpisket æg og drys med hakkede mandler og perlesukker. Bages ved 200° i ca 20 min.

- opskrifterne er eksempler på bagværk som **muligvis** bliver bagt i **denne** weekend -

Brunsviger

Bagermester Kurt Vejen Madsen

En stor bradepande
500 g brun farin
4 dl vand
1 dl olie eller margarine
1-2 æg
2 spsk sukker
1 tsk salt
50 g gær
mel nok til en god smidig dej

Dej

Vand, olie, den smuldrede gær salt, sukker og æg røres sammen og æltes med så meget mel at den bliver god og smidig. Dejen stilles til hævnning et lunt sted i ca 25 min.

Guffet:

250 g brun farin blandes med 1 spsk sukker og 1 spsk mel. 250 g brun farin æltes sammen med 250 g margarine og 1 dl varmt vand (smeltes evt sammen i en gryde).

Efter at dejen er hævet, æltes den grundigt, længe og rulles ud og lægges i en stor bradepande med bagepapir. Det flydende stads hældes over og fordels jævnt. Den tørre farinblanding støes over hele brunsvigeren. Derefter spreder man fingrene og stikker alle fingre ned i dejen og laver huller med fem centimeters mellemrum i hele kagen. På denne måde fremkommer de herligt fyldte sukkerhuller.



Kagen hæves igen i 20 min og bages ved 200 g i 12 min.

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.



Jacob Michelsens Gård - Program 2017

16. og 17. september	kl. 14 -17	Bageweekend - der bages sigtebrød og kager i bagehuset Servering af kaffe, saftvand, brød og kager i stuerne "Bibel, bønne- og salmebøger" - udstilling af gamle bøger i stuerne - Plantefarvning - Elin, Anne-Marie og Inge Marie Pileflet i haven - Thomas Christensen Honning i haven - Svend Hadberg Kryddersnapse ved Søren Skafte Dyr i haven - Manja Wiesel Strudelbagning - Peter Kronkjær
17. september	kl. 13-16	Aabenraa Havekreds - Efterårsplantemarked i haven - Birthe Kenrad
16. september	kl. 14	Folkedans i haven - Aabenraa Folkedansere, Elin Bjerregaard
2. og 3. december	kl. 14 -17	Bageweekend 1. søndag i advent - der bages brød, julekager og -småkager Servering af kaffe, saftvand, brød, julekager og -småkager i stuerne Der syes julerier på gamle træde- og håndsymaskiner - Gerda Truelsen Juleklip og -nørklerier - Anne-Marie Luckmann Lysestøbning - Inge Marie Callesen Pileflet i haven - Thomas Christensen Honning i haven - Svend Hadberg Der koges klejner - Jens Ulrik, Odense
3. december		



Bageweekend
den 16. og 17. september 2017
kl. 14 -17

Jacob Michelsens gård
Toften 37 - Aabenraa

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



www.museum-sonderjylland.dk