



Tunnbrödsbak i bryggerhuset Där Nol. Ester Wikström och Inga Janson

Tunnbrödsbak

När jag var barn på 1950-talet bakades det tunnbröd ett par dagar i sträck, ett par gånger om året. Det började med att bryggerhuset städades. Bryggerhuset var då verkstad och traktorgarage men den gamla stekugnen var kvar i murstocken. Tunnbrödet var heligt. Det stod alltid där på matbordet, staplat på en nickelskål på fot, brutet i lagom stora bitar. Det fanns där till frukost, till middag och till kvällsmat, året runt.

Bryggerhuset byggdes om till garage när Vidar köpte bil och traktor 1950. Det gamla bryggerhuset hade fått ge efter för gamla seder som att brygga öl eller byka tvätt där. Men att grädda tunnbröd på stenhäll under öppen låga, det slutade man inte med. De dagar som det skulle bakas fick traktor, oljekanna, tänger och tändstift flyttas undan. Bakbordet flyttades fram med dukar och laggar och brödspettet hängdes upp i taket. Vidar eller Evald gjorde upp eld kvällen före och man eldade med björkved över hela hällen för att få jämn värme i hela ugnen. Min mor Inga kom från Dalsland där inte tunnbrödstraditionen fanns men hon lärde sig snart konsten att både kavla och grädda. När inte farmor Esther orkade baka längre fick hon hjälp av en grannfru som också som var flink på att kavla tunt och runt. Eftersom

tunnbrödstraditionen var på utslocknande i Övre Ullerud blev Ingas tunnbröd välkänt och uppskattat. Hennes hemlighet var att ha skrädmjöl i degen.

Men med åren vittrade skorstensmuren och bakugnen blev oanvändbar även hos oss. Inga hänvisades till att grädda de lövtunt kavlade kakorna i köket i elektrisk ugn. De sista åren fick hon baka sittande i sin rullstol och assisterad av hemtjänstens hjälpsamma kvinnor som fick lära sig att baka tunnbröd och på så sätt föra traditionen vidare. Grannfrun Elna Eriksson, Där Väst arbetade med studiecirkel i tunnbrödsbak genom Studieförbundet Vuxenskolan. Det var Elna som lärde mig att baka.

Brygghuset är inte längre garage men väl återställt som bagarstuga. 2006 blev skorsten, murstock och bakugn restaurerad av Murar-Rune från Östra Emtervik. Numera kan vi åter kavla, grädda och hänga tunnbröd i taket i gårdens brygghus.



Recept på tunnbröd

1 liter ljummen vätska, mjölk och/eller vatten

2 ½ hg jäst

1 st 33 cl flaska porter, coca cola, eller öl

50 g kokosfett

5 dl skrädmjöl

½ dl sirap

1 msk salt

10 dl rågsikt

10 dl grahamsmjöl

Kruska-kli och grovt rågmjöl till utbakning

Ämnen:

Degen blandas och ältas ganska lös. Den får jäsa till sin dubbla storlek. Degen delas upp med degskrapa, bakas ömsint ut till runda ämnen, stora som källarfranska, med så lös deg som möjligt. När ämnena radats upp och fått jäsa under duk kan utkavlingen börja.

Kavling:

Varje ämne plattas ner så all jäsning är ur och de vänds i blandning av kli och rågmjöl. Kruskaveln rullas med lätta diagonala tag över ämnet så det blir en tunn kaka. Den vänds, mjölas på undersidan och man fortsätter kavla inifrån kakans mitt med utåtgående, solfjädersliknande tag så att den blir rund och jämnt tunn. Därefter gäller det att beslutsamt föra över kakan till laggen utan att den går sönder.

Gräddning: Kakan förflyttas från laggen in på ugnshällen. Så snart kakan "stannat" och den håller ihop så behöver den snurras och förflyttas in i eller ut från elden för att gräddas så jämnt som möjligt. Kakan är färdiggräddad då kanterna börjar få färg. Man kan känna genom att nypa i kanten. Har hela fått färg är den bränd. Kakan ska kallna liggande. Den kan sen hängas för att torka på brödspettet.

Lycka till!

Maria i Hällekil 2014