

Kea

BAGERI



BAKA GLUTENFRITT

A

tt äta glutenfritt må vara trendigt idag, men på det lilla kvartersbageriet Kea i Bromma

utanför Stockholm har det bakats glutenfritt sedan 50-talet. Då blev nämligen bagaren Bertil Ericsson allergisk mot vetemjöl. Vad gör man då, byter bana? Inte Bertil, han började helt enkelt baka utan mjöl. I ärlighetens namn blev det mest sötsaker. Kea blev vida känt för sina biskvittårter, folk vallfärdade för att handla av "biskvibagaren".

SEDAN DESS HAR BAGERIET DRIVITS VIDARE i glutenfria anda av olika ägare. För sex år sedan var det nära att Kea ett helt vanligt bageri. Då tog syskonparet Madeleine Olsson Cederlund och Rikard Surting över. De var på jakt efter ett ställe där de kunde baka tårter, kakor och bullar till sina caféer och restauranger vid Koppartälten i Hagaparken utanför Stockholm.

- Vi hade inte en tanke på glutenfritt, men så dök Kea upp till försäljning. Trots att vi inte visste något om glutenfri bakning blev vi allt eftersom mer och mer nyfikna. Tänk om vi skulle våga prova något nytt! säger Madeleine!

De började läsa på, letade efter recept i tidningar och på nätet och satte igång att experimentera. Tidigare ägare hade framför allt använt vetestärkelsemixer, men Madeleine satsade från start på naturligt glutenfria mjölsorter.

- Jag tyckte det mesta blev torrt, smuligt och ganska trist med mix. För att få mer smak och bättre konsistens provade jag mig fram med bland annat havre, durra, bovete och potatismjöl.

Till slut fick hon fram en blandning som funkade som ett basmjöl till bröd och frallor. Blandningen används än i dag och består av bovete-, havre- och potatismjöl. Framför allt prisar Madeleine havremjölet som en nyckel till saftigt glutenfritt bröd.

- Havremjölet är fetare än andra mjölsorter och det behövs för att få en bra konsistens. Och så binder havre väldigt mycket vätska, som ju generellt är svårt att få till när man bakar glutenfritt. Tänk bara på hur havregryn betar sig när man kokar gröt, det där gelet som bildas har man stor nytta av i bakningen.

MADELEINE EXPERIMENTERAR FORTFARANDE för att få fram nya bröd och frallor. Ibland är det misstagen som ger de bästa resultaten. De populära fröfrallorna kom till när degen helt enkelt glömdes bort.

- Jag hade labbat länge för att få till ett bröd med framför allt mycket frön. Men hur vi än bakade så fick vi inte till det. En varm sommardag när det var extra stressigt glömde jag degen framme på bänken och åkte till vår restaurang för att jobba.

Ett dygn senare kom Madeleine tillbaka och hela bageriet doftade av surdeg! Istället för att slänga degen bakade hon ut den till frallor. De visade sig bli helt perfekta, med ett jämnt luftigt inkräm och med en mild syrlig smak.

Idag handlar experimenten framför allt om att baka med grönsaker. Med bland annat morotsfrallan som basrecept byter Madeleine ut och testar sig fram till andra varianter. Riven rödbeta ger vackert rosa frallor med en söt, mustig smak. Pumpa ger samma milda sötma som morot, medan rotselleri och kålrot sätter mer karaktär på smaken. Riven kokt potatis i degen ger frallor som håller sig saftiga längre. Ibland smaksätter Madeleine också med ätliga blommor, som till exempel gul krasse.

- De flesta vill äta mer grönsaker. Om vi då kan baka in lite av det gröna i bröden, så varför inte? När det dessutom ger smak, färg och saftighet på köpet! ❖

KEA BAGERI

FINNS: Skaldevägen 59 i Bromma utanför Stockholm.

GÖR: Bakar bröd och bakverk som säljs i bageriet, på Koppartältens restaurang och café samt på ICA Stop i Täby.

UTBUD: Glutenfria bröd och frallor. Bakverk som morotskaka, biskvier, prinsesstårta, mousetårta och toska. Många bakverk varierar efter säsong.

DRIVS AV: Madeleine Olsson Cederlund och Rikard Surting.