

Smaksatt Vika-knäcke

Stockholm, 2008-06-09

Hårda fakta

Fram till senare delen av 1800-talet kunde man rita en brödtyp-karta över Norden. Brödbältes tillhörigheten grundade sig på tillverkningstekniken när man bakade och hur man tog tillvara på spannmål. I norra delen av vårt avlånga land arbetade mjölnaren med handkvarn, i mellan Sverige skvaltkvarn eller som man också kan säga-vattenkvarn. I södra Sverige användes väderkvarnar.

Vattenkvarnar är effektiva och arbetsbesparande. Nackdelen är att de bara fungerar efter höstregn och vårens snösmältning. Malningen av mjölet behövde därför ske när det fanns tillräckligt med vatten. Efter malningen fanns mycket mjöl och för att det inte skulle förfaras av kryp och mikroorganismer bakade man bröd. Brödet skulle också kunna förvaras länge. Hårdbröd, knäckebröd var perfekt, det kunde förvaras nära taket hängandes i så kallade brödspett. Två gånger per år bakades bröd över öppen eld på hällar av sten eller järn.

I och med ångkvarnarnas intåg på 1800-talet och efter hand elektricitetskvarnar, blir det mjuka brödet mode och till slut, ett ideal. Sedan senare del av 1800-talet dominerar mjukt bröd i Norden.

Vika-knäcke



Vika Bröd har bakat knäcke sedan 1923, på samma sätt som vid starten. Brödet bakas helt för hand och gräddas på häll för öppen låga i vedeldade ugnar. Alla bröd är olika! Företaget ligger i Stora Skevdi i södra Dalarna.

Nya smaker

I en vacker träask ligger de 12 kakorna. Priset är mellan 40 till 45 kronor och de finns ute i butik nu, alla heter Delikatess med ett tillägg för den specifika smaken.

Original

Gräslök & paprika

Havssalt & koriander

Oliv & soltorkad tomat

Smaksättningen är så välavvägd att den överkräsnaste konsument måste ge sig- det stämmer helt enkelt - och alla sorterna smakar precis som den rena baskryddan. Koriandersorten lättas upp av havssaltet vilket gör att koriandern inte dominerar.

Betyg: Det var en enkel provning. Full pott i smakbetyg för alla!

Kul att veta

Knäckebröd är populärt. Deli-sorterna ökar. Varje svensk äter i genomsnitt 3,2 kg knäcke per år. Förra året såldes mer än 29 miljoner kg knäckebröd.

Vika Bröds del av kakan är 1%!

Recept

Vika Delikatess havssalt & koriander med pilsner- och koriandergravad lax och LissEllas senap

4 personer

1 bit lax, gärna mittenbiten.

2 dl socker

1 dl salt

1 flaska pilsner, exempelvis Oppigårds

*Pilsner

1 dl korianderfrön

LissEllas sötstarka senap – eller någon annan

sötstark senap, egen kommentar

Ekologisk kallpressad rapsolja

Gör så här:

Dra ut benen ur laxen, med en pincett eller tång. Blanda ihop socker och salt och gnid in laxen med blandningen. Lägg laxen i en plastpåse eller bunke. Slå på pilsner och korianderfrön, ställ sedan i kylen. Laxen bör ligga ett dygn i kylen för att grava färdigt.



Rör ut senapen med rapsoljan tills du får den konsistens du vill ha på dressingen.

Skiva laxen i tunna skivor och servera på Vika delikatess havssalt & koriander.