



# ANDRA BULLAR

## *på Riddarbageriet*

För tiotusen år sedan bakades det första brödet i Mesopotamien.

**JOHAN SÖRBERG** sticker inte under stol med att han tycker att mänskligheten borde kommit längre sedan dess än till sötlimpa och baguetter med stora hål i.

– Vi kastar ut alla våra gamla recept nu. Folk måste få lära sig något nytt.

TEXT Sara Wennerström FOTO Pelle Bergström

## JOHAN

**ÅLDER:** 39 år.

**BOR:** Vasastan, Stockholm.

**FAMILJ:** Fru Camilla som sköter bageriets ekonomi, sonen Hampus, 16 år, hunden Limo. **GÖR:** Driver Riddarbageriet på Östermalm, Rivalbageriet på Söder och caféet No. 19 som ligger i Bonniers konsthall. Lagledare för Sverige i Bageri-VM.

**E**n gång hade Johan Sörberg en karriär som stuntman. I *S.O.S. – En segelsällskapsresa* är det han i stället för Lasse Åberg som i kaninräkt hoppar ner i en pråm från Djurgårdsbron. Idag är kaninräkten bytt mot bagarmössa, men risktagandet är det samma. Han drar sig inte för att sticka ut hakan och retas med hela branschen genom sina kontroversiella uttalanden. Visst blir det ett och annat blåmärke, men han tar det med ro. Så där som man kan göra när man driver ett av Sveriges mest välrenommerade bagerier, fått medalj av Gastronomiska Akademien och gett ut två böcker som båda blivit storsäljare.

– Svenska bagerier har haft en tendens att luta sig tillbaka och göra samma bröd år efter år med motiveringen

att det är det som folk vill ha. Men på det sättet kommer man ingen vart. Vi måste tänka mer som restaurangerna gör, utmana våra kunder och ge dem något nytt att bita i.

Klockan är 02.37 en torsdagsnatt. Johan Sörberg går runt i sitt lilla bageri och provsmakar deg. Mjöl, vatten, salt. Var för sig smakar de inget särskilt. Det är konsten att få dem att smälta samman i en oändligt komplicerad process som engagerar honom.

– Det kan nästan bli lite nördigt, skrattar han. För ett tag sedan försökte jag ta fram ett vallmobröd till restaurang Fredsgatan 12. Utmaningen var att få till vallmofrösmaken utan att brödet blev grynigt. Jag testade att koka fröna i vatten, rosta, mala. Jag höll på ett bra tag, men till slut fick jag ge mig. »

» **ÄN SÅ LÄNGE ÄR DET BARA** Johan Sörberg och Jonas Adolfsson här. Jonas står och bakar ut baguetter. Lokalen är förvånansvärt liten. Lysrör kastar ett skarpt sken över rostfria arbetsbänkar, vagnar med svartnade plåtar, mjölsäckar och hinkar med surdeg. På hyllorna står lådor på långa rader. Jordnötter, rostad sesam, rostad råg, spiskummin och kokos.

Inne i butiksdelens ligger familjen Sörbergs west highland terrier Limo och sover. Strax innanför ytterdörren står ett stick (en hög vagn med plåtar) fyllt med HMD. Det är Hennes Majestät Drottningens eget bröd och ett av bageriets mest populära.

Men nu är det dags för andra bullar på Riddarbageriet. Nu slutar man att baka efter de recept som getts ut i bokform och som blivit många stockholmares favoriter. Allt ska brotas.

– Vi har aldrig varit hemliga med våra recept. Om någon ringer och frågar hur vi gör vårt vörtbröd så berättar vi det. Men när andra började kopiera oss och kalla bröden för liknande namn var det inte så kul längre, därför gör vi om allting nu, berättar Johan medan han väger upp mjöl till den deg som så småningom ska bli kanelbullar.

Allt mjöl som används här är ekologiskt. Inte för sakens egen skull, utan för att det helt enkelt blir godast då. Det ekologiska mjölet är lite "skitigare" som Johan uttrycker det. Inte lika behandlat och med fler skaldelar som ger brödet mer smak och tillför mineraler och jästsporer till surdegarna.

**MATTIAS MÄRTESSON** från Valhallabageriet knackar på. Hans kokplatta har gått sönder och han undrar om han kan få låna. Självklart får han det.

– Vi bakar lite annorlunda, vi jäser våra degar med kokplatta i ett skåp, förklarar Mattias.

Han är ytterligare en av den nya generationens bagare. För två år sedan startade han Valhallabageriet på Östermalm. Precis som på Riddarbageriet finns där en klar filosofi som går ut på att erbjuda kunderna lite mer.

– Johan och jag ser inte varandra som konkurrenter, säger han. Det var mycket mer hemlighetsmakeri i branschen förr, men det försöker vi ändra på.

– Det skulle finnas plats för fler, menar Johan. Vi skulle lätt kunna sälja dubbelt så mycket bröd. Men det vill vi inte, för bröd är ett hantverk som tar tid. Om det ska bli riktigt bra alltså.

Genom den öppna dörren till bakgården hörs hur klockorna i Hedvig Eleonora kyrka slår tre. Vid den tid då de flesta bagare i Sverige börjar sina arbetspass har Johan Sörberg redan varit igång i tre timmar.

– Jag är ganska extrem i allt jag gör. Om jag blir intresserad av något blir jag fixerad vid varenda liten detalj. Så småningom hittar man en nivå som funkar, skriktar han.

När han startade Riddarbageriet för åtta år sedan jobbade han dygnet runt och gjorde nästan allt själv. Med tiden har han hittat medarbetare som han litar på och kan lämna över ansvaret till. Numera driver han även Rivalbageriet på Södermalm och caféet No. 19 som ligger i Bonniers konsthall.

– Det är viktigt för mig att mina bagerier ska återspegla det bröd jag gillar själv. Vi ska inte bara syssla med franska luftiga bröd. Däremot lyssnar jag gärna på andra, och jag pratar mycket med kunderna. Om de inte skulle tycka om våra nya bröd får jag väl tänka om, säger han med ett leende som antyder att han egentligen inte är särskilt orolig för det.

**VID FEMTIDEN BÖRJAR FLER** droppa in och nu blir det trångt. Alla vet ändå sina vägar och rör sig smidigt förbi varandra i de trånga passagera.

– Jag tycker att det blir bättre sammanhållning när man håller det litet. Jag anställer aldrig någon ny utan att de andra får säga sitt. Alla måste vara delaktiga, säger han och tar ut en plåt med baguetter ur en av ugnarna.

Han bakar aldrig med klocka, man ska känna på sig när brödet är klart, menar han.

Mattias från Valhallabageriet dyker upp för att lämna tillbaka kokplattan och fastnar med Johan i en diskussion om vilken storlek på ventilationskåpa man egentligen bör ha. HMD har fått sällskap av flera höga stick med muffins, bagels och vetebullar vars doft letar sig ut genom

den öppna dörren till morgontidiga kunder.

Johans arbetsdag är långtifrån slut. Sova kommer han inte att göra än på många timmar.

*”Det är viktigt för mig att mina bagerier ska återspegla det bröd jag gillar själv. Vi ska inte bara syssla med franska luftiga bröd. Däremot lyssnar jag gärna på andra, och jag pratar mycket med kunderna. Om de inte skulle tycka om våra nya bröd får jag väl tänka om.”*

Johan Sörberg

ska finnas i svenska frysdiskar någon gång under 2007. Något som tar mycket tid just nu är samarbetet med Marcus Samuelsson på restaurang Aquavit i New York. Någon gång under nästa år ska filialen Aqua Café vara igång, med eget bageri och den rätta svenska touchen på allt som serveras.

– Planen är att det alltid ska finnas minst en av våra bagare på plats i New York. Så jobbar man med restaurangdelen och det är utvecklande och kul för dem som jobbar här att få åka iväg ett tag.

Just nu håller Johan Sörberg på att ta fram recepten. Det blir riktiga svenska bullar med mycket kanel och kardemumma, inte för söta med glasyr som de amerikanska. Brödet blir nordeuropeiskt, surare och mer kompakt. Trenderna går allt mer åt det hälsosamma och ekologiska hållet.

– Nu har vi bakat baguetter med stora hål i ett bra tag, men det är svårt att göra ett sådant bröd riktigt nyttigt. Själv tycker jag att det kompakta brödet är mycket godare.

– Om man ska titta i kristallkulan tror jag att folk kommer att höja sin smakreferens när det gäller bröd och bli mer intresserade av att baka själva. Mycket tack vare att det kommer allt fler duktiga bagare som kan visa dem vad ett riktigt bra bröd är. ☞



## BAGERI-VM

I oktober 2007 tävlar Sverige för första gången i Bageri-VM. I den första kvaltävlingen tävlar ett svenskt lag på tre personer mot sju andra nationer. Ett lag går vidare till finalen 2008. Johan Sörberg är lagledare och tränar just nu sex potentiella deltagare i de tre tävlingsmomenten. Det första är att göra ett dekorbröd på en gång en meter som representerar det land man kommer från. I nästa moment gäller det att göra ett bröd på 300 gram respektive 60 gram av wienerdeg, även där med nationell prägel.

– Bröden måste se likadana ut och smaka likadant trots att de väger olika, och det är en stor utmaning att få till, berättar Johan Sörberg.

I den sista kategorin är det matbröd som gäller. Klassiska baguetter är obligatoriskt, sedan får man välja själv.

– Vi ser första gången lite som en övning, men självklart är målet att gå till final, säger Johan Sörberg.



## SURDEG

När du blandar surdeg, använd helst stenmalet mjöl. Det innehåller skaldelar med mineraler och vitaminer som påverkar degen positivt. Det är viktigt att du följer måtten exakt.

### Dag 1

- Koka upp 300 g vatten och håll det över 100 g russin. Täck med plastfolie och låt stå i rumstemperatur i tre dagar.

### Dag 4

- Sila bort russin och släng dem. Kvar finns nu ett russinavkok på 200 g. (Om det väger mindre kan du fylla på med vatten tills det väger 200 g)
- Blanda i 150 g mjöl (råg, vete eller spelt). Täck med plastfolie och låt stå i rumstemperatur i två dygn.

### Dag 6

- Blanda i 200 g vatten och 150 g mjöl (råg, vete eller spelt).
- Låt stå i rumstemperatur i ett dygn.

### Dag 7

- Ställ in surdegen i kylan.

### Dagen innan du ska baka

- Tag fram surdegen och blanda i 100 g vatten och 80 g mjöl. Låt degen stå framme i rumstemperatur tills du ska använda den. Spara det som blir över i kylan till nästa bak. Ta fram och "mata" degen på samma sätt innan varje bak.

## FRUKT & FRÖ

Det här brödet får gärna vila en dag innan man äter det. Passar bra till trevliga ostar.

- 900 g vatten
- 1200 g vetemjöl special
- 400 g grahamsmjöl
- 400 g surdeg av råg
- 50 g mörk brödsirap
- 40 g jäst
- 45 g salt
- 50 g citroner – urkärnade och mixade med skal och fruktkött

- Blanda och kör degen i 2 minuter på låg växel och 8–10 minuter på mellanväxeln. Degen ska släppa från kanterna.

### BLANDA SEDAN I:

- 700 g russin
- 500 g aprikoser
- 250 g pumpafrön
- 250 g solrosfrön

- Låt vila övertäckt med handduk i 2 timmar.
- Dela degen i tre bitar och rulla dem först till rund form. Mjöla sedan bordet och rulla ut bitarna tills de blir 30 cm långa. Tryck till dem lite så att de inte blir toppiga.
- Lägg två av bröden på en plåt, och ett bröd på en annan plåt och låt jäsa i rumstemperatur övertäckt med handduk i cirka 2 timmar.
- Värm ugnen till 250 grader. Ställ in en stekpanna i gjutjärn i botten på ugnen minst 10 minuter innan det är dags att baka av bröden.
- Sätt in en av plåtarna i ugnen och håll cirka 3 dl kallt vatten i den varma stekpannan. OBS! Ta ut handen snabbt, annars kan du bränna dig på ångan! Stäng snabbt luckan så att ångan stannar i ugnen.
- Sänk värmen till 190 grader och grädda bröden i 40–50 minuter.
- Upprepa med nästa plåt.

## BOULÉ -06

- 750 g vatten
- 850 g vetemjöl special
- 250 g rågsikt
- 300 g surdeg av råg
- 75 g rapsolja – gärna mörk ekologisk
- 25 g jäst
- 20 g honung
- 30 g salt

- Blanda i allt utom saltet och kör degen i 2 minuter på låg växel och 4 minuter på mellanväxeln. Tillsätt saltet och kör i ytterligare 4 minuter på snabb växel.
- Låt vila i en bunke övertäckt med handduk i 2 timmar.
- Dela degen i fyra bitar och rulla dem runda i mjöl.
- Fördela bitarna på två plåtar med mjölat bakplåts-papper och låt jäsa till dubbel storlek, det kan ta 2–6 timmar beroende på surdegens styrka och rummets temperatur.
- Värm ugnen till 250 grader. Ställ in en stekpanna i gjutjärn i botten på ugnen minst 10 minuter innan det är dags att baka av bröden.
- Snitta ett kryss i degbitarna. Ställ in en plåt i ugnen och håll cirka 3 dl kallt vatten i den varma stekpannan. OBS! Ta ut handen snabbt, annars kan du bränna dig på ångan! Stäng snabbt luckan så att ångan stannar i ugnen.
- Sänk värmen till 210 grader och grädda i cirka 20 minuter. Öppna sedan ugnsluckan och släpp ut ångan. Grädda ytterligare 10 minuter eller tills bröden fått rejält med färg.
- Upprepa med nästa plåt.

## SPRING

- 1100 g vatten
- 1500 g vetemjöl special
- 130 g rågmjöl
- 600 g surdeg av vete
- 40 g honung
- 30 g jäst
- 60 g salt

- Blanda i allt utom saltet och kör degen i 2 minuter på låg växel och 6 minuter på mellanväxeln. Tillsätt saltet och kör i ytterligare 6–8 minuter. Kör ett par minuter till om degen inte släpper från kanterna.
- Låt jäsa i en bunke övertäckt med handduk i 2 timmar
- Mjöla bordet ordentligt och håll ut degen. Dela i tre bitar och dra ut dem försiktigt tills de blir 10 cm breda och 25 cm långa.
- Låt dem ligga kvar på bordet och jäsa till nästan dubbel storlek, det kan ta 2–6 timmar beroende på surdegens styrka och rummets temperatur.
- Värm ugnen till 250 grader. Ställ in en stekpanna i gjutjärn i botten på ugnen minst 10 minuter innan det är dags att baka av bröden.
- Vänd försiktigt två av degbitarna över till en plåt med mjölat bakplåts-papper så att den sida som låg neråt nu vänds uppåt. Gör likadant med den tredje degbiten som får en egen plåt.
- Ställ in en plåt i ugnen och håll cirka 3 dl kallt vatten i den varma stekpannan. OBS! Ta ut handen snabbt, annars kan du bränna dig på ångan! Stäng snabbt luckan så att ångan stannar i ugnen.
- Sänk värmen till 210 grader och grädda i cirka 20 minuter. Öppna sedan ugnsluckan och släpp ut ångan. Grädda ytterligare 10–20 minuter.

## TIPS

- Om du inte har en degblandare kan du blanda degen för hand. Räkna då med cirka dubbla tiden.
- Recepten är en vägledning. Tider på degblandning, jäsnings och gräddning kan variera beroende på maskiner, väderlek och ugnar.
- Mjöl från olika fabrikanter beter sig olika, baka därför med samma mjöl flera gånger. Då ser du om du kanske måste öka eller minska mjölmängden.
- I recepten används vetemjöl special eftersom det innehåller mer gluten och gör degen mer elastisk.
- Använd alltid kallt vatten, aldrig ljummet!
- Under viltid och jästid ska degen stå dragfritt och i rumstemperatur (18 grader), aldrig ovanpå ugnen!
- Sommartid kan det vara bra att jäsa degen i kylan de första 30 minuterna.
- Öppna aldrig ugnen för tidigt, då kan brödets inkråm sjunka ihop.



*Frukt & Frö*



*Spring*



*Boulé -06*

