



Experiment

ANDREW HUNTER tar emot i sin vita kockjacka hemma i köket. Han bor i kvarteret Haight Ashbury i San Francisco, ett område som är känt som hippierörelsens egen lilla värld. En del spår av det glada 1970-talet finns kvar, mest i form av affärer med udda skyltar och ännu mer udda saker till försäljning, men Andrew driver ett eget företag som kock och produktutvecklare och hör mer ihop med den så kallade dotcom-världen.

– Jag arbetade i Silicon Valley i några år, berättar han. Någon hade en teori som gick ut på att folk hade mycket pengar och gärna skulle beställa halvfabrikatsmat via Internet och få den hemkörd direkt, så mitt arbete var att utveckla maten, sortimentet i webaffären.

Företaget hör inte till dem som överlevde dotcom-kraschen, men Andrew tycker om att experimentera och startade eget ganska snabbt. Förutom en hemsida där han presenterar sig och företaget har han ingen anknytning till den virtuella världen längre. Nu arbetar han i sitt eget kök, helt i verkligheten. Ibland kommer kunderna till och med hem till honom på provsmakning.

– Min fru Marilyn har tyckt att det har varit

lite väl mycket delikatesspotatis i frysen ett tag, men det beror på att jag arbetat med recept åt ett potatisföretag, säger han. Alaska Pollock har jag också hållit på med ganska mycket.

Bröd till maten brukar Andrew se till att ha.

– Här i San Francisco hör det till matkulturen att köpa färskt bröd på bageriet i kvarteret – alla i USA äter inte Wonderbread med konserveringsmedel, säger han. Smaksatta bröd är populära, och har man en god limpa till middagen kan man ju rosta det som blir över till frukost.

Att brödet är färskt är visserligen viktigt, men Andrew tar gärna slut på en halv limpa som blivit liggande i ett par dagar genom att rosta, göra brödkrutonger till grönsalladen eller laga en så kallad *bread salad*, där brödet är en huvudingrediens. Och bröd som smular för mycket för brödrosten kan man rosta i skivor i ugnen, föreslår han.

Under sina resor i Europa har han lagt märke till att brödets roll skiljer sig från land till land. Det är inte bara Paris med sina baguettebärande invånare som har ett speciellt förhållan-



de till bröd. I Kalifornien är det många matkulturer som blandas, och Andrew själv hämtar sin inspiration på många olika håll.

På arbetsön i köket har han dukat upp ingredienserna till sitt Beer & Cheese Bread i olika små och stora vita skålar.

– Och nu tar jag på mig förklädet. Inte för att det är så kladdigt att baka det här brödet, utan för att jag tror att jag ser lite smalare ut då!

– Mitt Beer & Cheese Bread är ingen vetenskaplig uppfinning. Det tål ganska mycket experimenterande. Man kan prova med olika smaksättningar – ta bort bacon och lök och riva någon annan sorts ost, till exempel.

I USA bakas det mycket på så kallat *self-rising flour*, alltså en mjöl- och bakpulverblandning. Den närmaste svenska motsvarigheten är ”extra fint vetemjöl”, som har bakpulver i och som egentligen mest är tänkt för kaka. Vanligt vetemjöl och bakpulver går också bra.

– Att översätta recept kan vara ganska svårt, säger Andrew. Vi har ju helt andra mått här i USA – fast jag använder det metriska systemet när jag lagar mat, eftersom recepten ska gå att

använda i matindustrin – och de flesta kockar här använder helst osaltat smör. Det anses vara lite finare, eftersom ryktet förr sa att saltning var ett sätt att dölja kvaliteten på sämre smör.

Andrew arbetar ihop degen för hand med en så kallad *pastry cutter*, ett redskap som ser ut som ett handtag med en massa ståltrådsringar på. Han hackar ihop ost, smör och mjöl och tömmer de små vita skålarna en och en. När blandningen ser ut som polentamjöl är det dags för ölet, och plötsligt har han en deg att lägga direkt i brödformen och grädda.

– Bröd är något så grundläggande. Jag är ju mest kock, men jag tycker väldigt mycket om att baka. Jag beundrar brödkonstnärer som Peter Reinhart väldigt mycket och har massor av brödböcker. Det roliga är ju att allt bröd inte behöver vara så krångligt. *Beer & Cheese Bread* kan alla klara utan vidare, och dessutom är det så gott, och man kan utveckla det ...

Då var vi där igen. Experimenten är kanske det roligaste i köket i alla fall. Det behöver man inte vara kock för att tycka.

BEER & CHEESE BREAD

en limpa

ingen jästning

Ugn: 175°, ca 60 minuter

75 g smör, kylskåpskallt

1 dl finhackad gul lök

ca 7 dl vetemjöl

1½ msk bakpulver

1 msk råsocker

1½ msk salt

4½ dl riven ost, gärna stark cheddarost

33 cl öl, valfri sort

ev 1 dl finhackad stekt bacon

Värm ugnen till 175 grader.

Skär smöret i matskedsstora kuber. Använd en till att smörja en brödform.

Låt två matskedar smör smälta i en stekpanna på medelhög värme. Lägg i löken och fräs den i 3–5 minuter eller tills den blir mjuk. Ställ åt sidan och låt svalna.

Mät upp mjöl, bakpulver, socker, salt, ost och lök i en bunke. Arbeta ihop till en deg med fingrarna eller med en *pastry cutter*. Det ska bli ungefär som polenta. Tillsätt ölet och rör försiktigt tills det blir en deg. Tillsätt eventuellt också bacon. Vält upp degen på mjölat bakbord och knåda tills den hänger ihop. Forma den till en limpa och lägg den i brödformen. Grädda den i 175 graders ugnsvärme i nedre delen av ugnen i en timme eller tills den blir gyllenbrun.

OSTSCONES

När man har mer tid gör man mera komplicerade saker, och när det är bråttom blir det därefter. Hos oss, som har två utflugna barn boende ganska nära oss, blir det ofta så att barnen ringer och säger att de tittar in om en stund alldeles *ex tempore*.

Ostscones är bra eftersom osten finns "inbakad" – det enda som behövs är egentligen en smörklick.
Birgitta Karjalainen, Helsingfors

två runda kakor, 8–10 bitar

Ugn: 225°, 5 min (rostning av sesamfrön)

+ 15 min (gräddning)

½ dl sesamfrön + lite att strö ovanpå

½ tsk salt

1 msk bakpulver

6 dl vetemjöl

75 g smör

3 dl mjölk

100 g riven ost

½ dl riven parmesanost

Sätt ugnen på 225 grader. Rosta sesamfröna och låt dem kallna.

Blanda alla torra ingredienser och rör ihop dem med smöret till en smulig deg. Tillsätt mjölk, sesamfrön och de båda ostsorterna och blanda snabbt ihop.

Lägg degen på en plåt klädd med bakplåtspapper och forma den med händerna till två runda kakor. Nagga kakorna lätt och tryck en mjölad kniv korsvis genom dem, så blir de lättare att dela efter gräddningen. Pensla dem med mjölk och strö över sesamfrön. Grädda i ungefär 15 minuter i mitten av ugnen.