**Det doftar äkta hembakt och smakar ljuvligt**

Vår nya bagare och konditor Krister Johansson visar prov på sina kunskaper genom att baka ett äkta matbröd med traditioner. Den inspiration och de kunskaper som vi idag hämtar från Sydeuropa har funnits i Sverige redan på 1700-1800-talet, men inte tagits tillvara. Krister tycker att vi bör gå tillbaka till de brödtekniker vi använde oss av på 1930-40-talet, då det fick ta tid att baka. Idag ska allt gå så snabbt och enligt honom blir ett bröd som stressas fram inte gott. ”Det är liggtiden som är viktig för hur brödet smakar, degarna utvecklas olika beroende på hur länge de får ligga. Förutsatt att man bakar med bra råvaror förstås,” fortsätter han. ”Det ska vara riktigt stenmjöl, rätt smör (det är stor skillnad på smör och smör), ekologisk mjölk och sirap samt malt och vört”. Krister låter degen vila svalt minst ett dygn, den får ligga och mogna helt enkelt. Därefter är det jäsning i minst två timmar och sedan cirka 40 minuter i ugnen. Bröden som serveras på Djurönäset har bakats enligt denna princip och smakar ljuvligt gott enligt gästerna.

I drygt 6 månader har Djurönäsets nya bagare Krister Johansson förgyllt gästernas måltider med sina goda bröd och konditoriprodukter. Krister är född i en bagarfamilj och växte upp i Örnsbergs hembageri, men hade inga planer på att gå i familjens fotspår. Istället gav han sig ut och jobbade som rallare, men återvände på vintrarna till familjens bageri. Parallellt tävlade vår bagare i karate-landslaget (i 40 år!) och kom på den vägen i kontakt med Svenska stuntgruppen. Där blev det många fäktningsscener, mycket ramla ner för trappor och falla från helikoptrar. När det inte fanns några stuntjobb hjälpte Krister till i Årebageriet och så småningom köpte han Abbéns bageri i Västerås. Detta utvecklades under hans ledning från en 37 kvm stor rörelse till en drygt 200 kvm stor restaurang, där också den första champagnebaren utanför Stockholm introducerades.

Så 1996 tog Krister till sist sitt mästarbrev för konditori och bageri, det klarade han då på 2 månader, ett prov som normalt kräver flera års skolgång. Jan Hed och Magnus Johansson, båda kända från konditorlandslaget har under åren varit entusiastiska mentorer för Krister, så det kanske inte är så konstigt att han kan så mycket.

Efter en allergisk chock som var väldigt nära att kosta honom livet, lyckades Krister genom sin otroliga fysik och mentala styrka, rädda sig själv, men drabbades därefter av astma. Torr och kall luft var ordinationen och det bar tillbaks till Åre där han startade bageriet ”Grädda” och ägnade sig åt det han är bäst på (enligt egen utsago), baka bröd och prata skit. Det här med att ”prata skit” är egentligen ett sätt att utveckla nya bageriprodukter vilken Krister gör mer än gärna.

Krister vill nu driva ett bättre helhetstänk för Djurönäsets bröd. Att baka bröd som är anpassade till menyn är en viktig utveckling, liksom att det finns bröd som passar till eftermiddagsfikat och ett helt annat bröd till frukostens pålägg. Snart hoppas Krister att han också ska kunna ta upp brödbeställningar från våra logigäster, så att de får ett riktigt bröd med sig hem när de varit på Djurönäset.