



Anneli brinner för glutenfritt

På Lysings konditori i Ödeshög bevisar Anneli Johansson att det går att baka saftiga bröd utan gluten. Att ge kunderna gott bröd är viktigt. Men nästan lika viktigt är det att knäppa konkurrenterna på näsan.

– Du kan inte ana vad gott det kan vara med en korg med bröd, utropar bagaren Anneli Johansson när hon visar Lysings konditoris hyllor och frysboxar med bröd och bakverk bakade utan gluten. Här finns frallor, limpor, kakor, kaffebröd – och så korbbröd förstås.

Anneli vet vad hon pratar om. För 20 år sedan konstaterade läkarna att både hon och hennes två barn var glutenintoleranta. Jakten på glutenfria alternativ började, men inköpen slutade alltid i besvikelse. Brödet var torrt och smakade inte alls som vanligt bröd.

– Andra glutenintoleranta har berättat liknande historier, säger Anneli. Många har helt enkelt uteslutit bröd från kosten eftersom utbudet är så begränsat.

Anneli gillade dock mackor alldeles för mycket för att vara helt utan. Hon började istället experimentera själv och

bakade glutenfritt till sig och barnen när hon var klar för dagen i det vanliga bageriet. Många recept arbetades fram och många degar fick slängas i soporna men till slut resulterade ansträngningarna i luftiga och saftiga bröd.

– Att sälja brödet var inte aktuellt. ”Vi har ju ett vanligt bageri. Vi kan ju inte sälja glutenfritt här”, tänkte Anneli.

Envis dotter

Att det till sist ändå blev just så beror på en envis dotter och ett besök på Mat för livet-mässan för fem år sedan.

– Vi åkte dit mest för att titta men kom ut med en stark känsla av att vi skulle kunna erbjuda glutenintoleranta något mycket bättre, säger hon.

”Nu måste du börja sälja”, sade dottern Ida.

– När jag kom hem från bageriet en

kväll hade hon fixat fram en hemsida för det glutenfria brödet. Då var det bara att sätta igång.

Anneli kontaktade Livsmedelsverket och kommunens miljö- och hälsoskyddsinspektör för rådgivning. Noggranna rutiner arbetades sedan fram för att se till att den glutenfria produktionen blev säker. Den lilla oro som från början fanns över att det skulle vara svårt att kombinera vanligt bageri med helt glutenfri produktion försvann när brödet skickades på analys – glutenhalten visade sig ligga långt under gränsen på 20 ppm.

Anneli har ända sedan starten drivits av lusten att provocera de etablerade producenterna av glutenfritt bröd. Att visa att glutenfritt inte behöver vara tråkigt har varit viktigt.

Hon berättar att det finns en föreställning om att det är svårt att baka utan

ARTIKELN FORTSÄTTER PÅ SIDAN 16 >>

gluten. Många menar att brödet måste bakas i form och att det måste frysas på en gång för att inte bli torrt och tråkigt.

– Jag började baka runda bröd just för att visa att det inte alls stämmer, säger hon.

Första året tog Anneli med en liten vagn med bröd för att sälja på Mat för livet-mässan. Det sålde slut på nolltid. I år deltar hon för fjärde året och kommer med sju vagnar fulla med bröd.

– De senaste året har jag arbetat väldigt mycket. Efterfrågan har varit så stor att jag inte hunnit med något annat än att baka. Jag har inte ens hunnit göra reklam för mig själv, berättar hon.

Bakade på helger

I början var hon tvungen att baka på helger och kvällar när mjöldammet från det vanliga bageriet hade städats bort ordentligt. Nu har Anneli och hennes kollegor inrett ett separat bakrum och även fått ett nytt frysrum, vilket gjort att det numera går att baka utan gluten även när det vanliga bageriet är igång.

På Lysings närmar sig klockan halv elva och kunderna kommer i en jämn ström. Någon ringer i klockan på disken och bagaren Josefine Jennersjö kommer ut från bakrummet för att ta upp beställningar. De flesta köper vanligt fikabröd och slår sig ner, men en och annan frågar efter glutenfritt. Josefine har precis anställts, en följd av att den glutenfria delen växer. Avlastningen är efterlängtd, menar Anneli.

– Jag har inte haft tid att utveckla företaget, det hoppas jag kunna börja med nu. Tanken är att i framtiden kunna leverera glutenfritt bröd till återförsäljare på andra orter.

Inte bortskämda

Det glutenfria brödet ligger i tiden och Anneli tror att vi kommer se mer av det i framtiden. Den som satsar på att baka utan gluten får landets mest förnöjsamma kundskara, menar hon.

– Människor med glutenintolerans är inte bortskämda. Om de hittar ett bröd som bara är lite godare än matbutikens blir de överlyckliga. Jag hoppas att de ska börja ställa högre krav på kvalitet.

Text och foto:
Kristin Mörck



ANNELIS GLUTENFRIA COOKIES

200 g chokladpellets
125 g hackad mandel
125 g jordnötter
200 g socker
200 g farinsocker
1/2 tsk salt
1 tsk vaniljsocker
1 tsk glutenfritt bakpulver
560 g glutenfri ljus mjölmix
2 ägg
300 g delikatessmargarin

Blanda alla ingredienser och
forma små runda bollar
Grädda i 175 grader ca 10 min

