

Lennart Ahlenius

Lilla Bageriet, Lycksele



Ren't av god

Ingredienser

Lingonhjärta	1 st
Crème Bonjour kantarell	2 msk
Salladsblad lollo rosso	2 st
Salladsblad frisé	3 st
Ruccolasallad	10 g
Varmrökt renhjärta	5 Skivor
Rårörda hjortron	1½ msk
Trattkantareller	2 msk
Röd paprika	1 ring
Smör eller margarin	20 g

Västerbottencreme

Crème fraiche	1 msk
Västerbottensost	50 g

Gör så här

Skär brödet men inte helt, smöra med Crème Bonjour kantarell. Blanda salladssorterna och lägg på mackan. Skiva renhjärtat och lägg det på mackan. Bryn kantarellerna i en stekpanna och låt svalna, strö kantarellerna ovanpå renhjärtat. Toppa med rårörda hjortron. Spritsa västerbottenscremen över mackan. Dekorera med paprikan.

Västerbottencreme

Vispa crème fraichen till en fast creme, tillsatt riven västerbottensost.

För mer information kontakta Lennart Ahlenius, Lilla Bageriet, Lycksele, telefon 070-214 93 61.

Recept på Lingon Hjärta

Ingredienser

Vatten	0,8 l
Dinkelvetemjöl siktat Krav	960 g
Bagerisikt fullkorn	400 g
Surdeg av råg	400 g
Lingon	160 g
Pumpافرö	160 g
Solroskärnor	80 g
Jäst	65 g
Olivolja extra virgin	40 g

Dekoration

Bagerisikt fullkorn	50 g
Pumpakärnor	25 g
Solroskärnor	25 g

Gör så här

Kör ihop alla ingredienser till en smidig deg.
Väg upp degen i 1 600 g bräck, dela sedan degen i trekanter.
Låt vila ca 10 minuter.
Kavla ut på ca 6 mm.
Doppa i dekorationsblandningen.
Jäs ca 45 minuter.
Bakas av i stenugn med ånga ca 8 minuter 240°C.
Ger 20 st bröd.

Mack-SM 2009

NOLIAMÄSSAN 5:E AUGUSTI