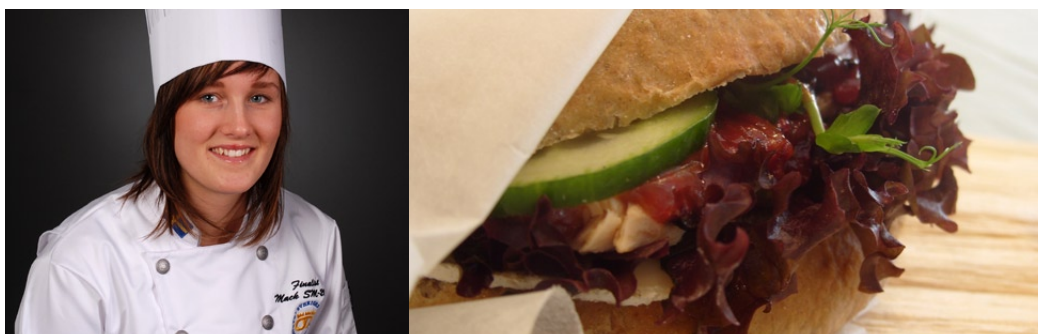


Jennie Strömberg

Bageriskolan Crantzen i Östersund, Östersund



Guldmackan

Ingredienser

Norrlandsguldbröd	1 st
Norrländsk chévre (ca 35 gram)	2 skivor
Jämtländsk varmrökt	1 st
Röding filé (ca 80 g)	1 file
Hjortronsalsa	60 g
Lollo rosso sallad	1 blad
Tomat	2 skivor
Gurka	2 skivor
Ärtskott och koriander till dekorerung	

Hjortronsalsa (1 macka)

Hjortron	50 g
Citronolja	7 g
Socket	10 g
Jämtländska russin (torkade blåbär)	1 msk
Koriander blad	1 st
Färsk röd chili	Ca ½ st
Färsk grön chili	Ca ½ st

Gör så här

Skär brödet, men inte helt. Lägg i skivorna av chéveren och lägg på sallad. Filéa Jämtländska rödingen och lägg en filé över salladen och toppa med hjortronsalsan. Lägg skivor med tomat och gurka över salsan. Dekorera med ärtskott och korianderblad.

Recept hjortronsalsa

Koka upp hjortronen och mixa med stavmixer. Tillsätt citronolja, socker och jämtländska russin och koka upp. Tillsätt färsk chili efter smak. Smaka av med koriander innan montering.

För mer information kontakta Jennie Strömberg, Bageriskolan Crantzen i Östersund, telefon 070-697 22 65.

Recept på Norrlandsguldölbröd

Ingredienser

Norrlandsguld (alkoholfri)	1 000 g
Fint rågmjöl	400 g
Rustik	200 g
Vetemjöl	1 400 g
Brun sirap	230 g
Vetelyx	100 g
Jäst	160 g
Salt	60 g

Gör så här

Värm ölet till 37°C. Kör ihop alla ingredienser till en smidig deg. Låt ligga i 20 minuter. Väg brödet i 160 g bitar. Rundriv och kör ut runda kakor på ca 5 mm på kavlingsmaskin. Vik över halva, pensla med vatten och doppa i bagerisikt.

Ingångstemp: 240°C

Avbakningtemp: 230°C

Ånga: ca 5 sekunder

Avbakningstid: ca 10 minuter

Recept till ca 20 st bröd

Mack-SM 2008

NORDIC BAKERY / GASTRO NORD 24:E APRIL