

Jenny Valfridsson

Malmborgs konditori, Jönköping



Speltbräck Med Pastrami Och Hallonvinägrett

Ingredienser

Speltbräck	1 st
Strimlad isbegssallad	ca ½ dl
Röd mangold	1 liten näve
Rödlök	några skivor
Alfalfagroddar	4 nypor
Färsk timjan	6 kvistar
Pastrami	3 – 4 skivor
Hårdost med tomat och oliv	2 skivor
Röd paprika ring	1 st
Gul paprika ring	1 st

Hallonvinägrett

Hallonvinäger	½ msk
Olivolja	1 msk

Gör så här

Skär brödet men ej helt igenom. Blanda samman salladen dvs. isbergssalladen, röd mangold, rödlök, alfalfagroddar och timjan. Vispa samman vinägretten och häll över salladen och blanda om väl. Lägg i salladsblandningen i brödet. Skiva pastramin och lägg på 3 – 4 skivor. Skiva osten och lägg den över pastramin. Avsluta med paprika-ringarna och timjanen.

Recept hallonvinägrett

Vispa samman ingredienserna.

För mer information kontakta Jenny Valfridsson, Malmborgs konditori, telefon 036-10 07 77.

Recept på Speltbröd

Ingredienser

Vatten	1 100 g
Extra-vetemjöl	1 500 g
Skållning	1 500 g
Mörk sirap	700 g
Siktat speltvetemjöl	1 000 g
Spelt fullkornsmjöl	1000 g
Jäst	200 g
Margarin	120 g
Salt	20 g

Skållning

Vatten	1 000 g
Spelt fullkornsmjöl	1 400 g

Gör så här

Blanda alla ingredienser. Kör på låg växel i 10 minuter, låt vila i 20 minuter, kavlas ut till 6 mm tjock "kaka". Skär fyrkantiga bitar på 10x10 cm. Jäs i ca 30 min, bakas sedan i 220°C i ca 10 minuter.

Skållning

Koka upp vattnet häll det över mjölet och blanda samman, låt svalna.

Mack-SM 2008

NORDIC BAKERY / GASTRO NORD 24:E APRIL