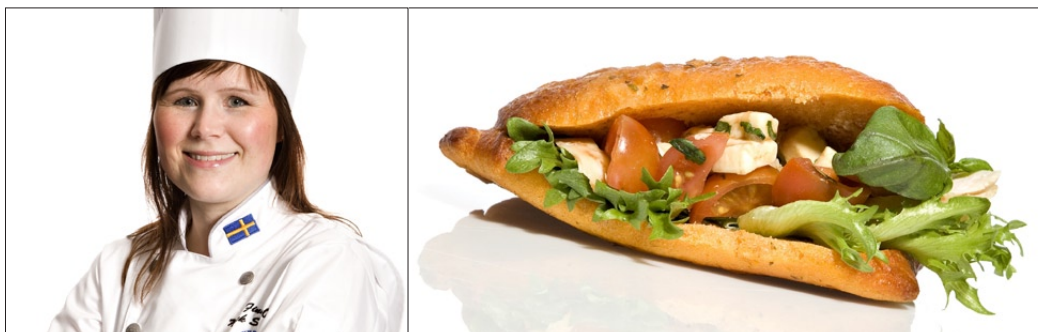


Jessica Andersson

Lindahls Bageri, Norrköping



Kyckling med balsamicomarinerad mozzarella på tomatciabatta

Ingredienser

Tomatciabatta	1 st
Bred brödet med färskost	
Salladsblad Crisp el annan sort	2 st
Kycklingbröstfilé	60 g
Balsamicomarinerad mozzarella	
Dekorera med Basilika	

Balsamicomarinerad mozzarella

Balsamico	½ msk
Körsbärstomater	3 st
Mozzarellaost	10 g
Tunna skivor rödlök	3 st
Basilika	2 – 3 blad
Salt	1 "nypa"

Gör så här

Skär upp en ficka i brödet. Bred färskost på och lägg i salladsbladen. Lägg på kycklingfilén, fördela balsamicomarinerade mozzarellan över kycklingen. Dekorera till sist med basilika.

Recept Balsamicomarinerad mozzarella

Dela körsbärstomaterna, skär mozzarellan i små bitar, skiva löken i tunna skivor och strimla basilikan. Blanda allt detta tillsammans med Balsamico och krydda med salt.

För mer information kontakta Jessica Andersson, Lindahls Bageri, telefon 011-13 08 53.

Recept på Lindahls Tomatciabatta

Ingredienser

Krossade tomater	1 170 g
Jäst	45 g
Olivolja	90 g
Durumvetemjöl	270 g
Vetemjöl	1 500 g
Vitlök	20 g
Salt	30 g

Gör så här

Kör degen enligt recept. Lägg upp i bläck med lock och kyl över natten.
Nästa dag; vänd i mjöl och kubba upp i fyrkantiga bitar (140 g) Lägg sedan bitarna på plåt och pensla med olivolja och strö på flingsalt. Låt dem vila i 45 minuter i bageriet.

Bakas med ånga i 10 sekunder
Ingångstemp: 250°C
Färdigbakas i: 205°C
Baktid: 20 minuter + 3 minuter med öppet spjäll

Mack-SM 2008

NORDIC BAKERY / GASTRO NORD 24:E APRIL