

# Martina Alm

Lärare bageri/konditori Wenströmska gymnasiet, Västerås



## Olivkrona med lökmarmelad och getost

### Ingredienser

Olivbröd	1st
Creme bonjour med saltorkad tomat	
Krispsallad	1 blad
Pepparpastrami	3 skivor
Lökmarmelad	Ett par skedar
Getost	1 skiva
Färskt fikon	¼ st

### Lökmarmelad

Gul lök	750 g
Socket	450 g
Citroner	1 ½ st
Vatten	

### Gör så här

Skär upp brödet men inte helt igenom och bred på creme bonjour på båda sidor. Lägg i ett blad av den sköljda krispsalladen. Lägg därefter i ca tre skivor pastrami. Klicka på ett par skedar marmelad och lägg i en skiva getost (skivas något tjockt och delas ev. på mitten, i form av en halvmåne). Till sist: garnera med ett fjärdedels fikon.

### Recept lökmarmelad:

Skala och skär löken i tunna skivor. Lägg löken i en bunke och fyll på med vatten så att det täcker. Pressa över saften från en halv citron. Täck över och låt stå över natten. Häll av vattnet och låt löken rinna av väl. Lägg löken i en kastrull, tillsätt socker och saften från den andra citronhalvan. Koka upp och låt småkoka tills det tjocknar något, ca 30min. Rör om då och då. Häll upp i en väl rengjord burk och förslut.

För mer information kontakta Martina Alm, Wenströmska gymnasiet, telefon 073-052 01 19.

## Recept på Olivbröd bakat på mjöl från Saltå kvarn

### Ingredienser

Vatten	1 000 g
Jäst	150 g
Bagerivetemjöl	900 g
Grahamsmjöl	300 g
Kornmjöl	300 g
Rågflingor	300 g
Surdeg (egen tillverkad)	200 g
Sirap mörkbrun	200 g
Solrosfrö (rostade hackade)	100 g
Soltorkade tomater (häll bort oljan)	300 g
Gröna oliver	150 g
Smör	50 g
Salt	30 g

### Gör så här

Blanda samman alla ingredienserna utom salt, oliver och tomater som tillsätts mot slutet. Degen kavlas ut 12 mm tjock och därefter skäres eller sporras den i rutor 120x80 mm. Skär ur två v-formade snitt ur degrutan så att degbiten ser ut som en krona. Degkronorna äggstryks och strövs med linfrö.

Körtid: ca 5 minuter

Liggtid: 20 minuter

Degstorlek: 120x80 mm

Ungstemp: 230°C

Baktid: ca 8 minuter

Recept till ca 25 st bröd

# Mack-SM 2008

NORDIC BAKERY / GASTRO NORD 24: E APRIL