

Micaela Wicander

Sälens bageri & konditori, Sälen



Vildmarksmacka med rökt renkött och chutney på hjortorn och äpple

Ingredienser

Vildmarksbröd	1 st
Färskost	
Ruccolasallad	1 näve
Karelius rökt renkött	2 skivor
Hjortron- och äppelchutney	1 msk
Getost	2 tunna skivor

Hjortron- och äppelchutney

Hjortron	300 g
Äpple	200 g
Socker	2 dl
Honung	2 msk
Vatten	1 dl
Vittvinsvinäger	1 dl

Gör så här

Dela brödet och smöra med färskosten
Bred chutney på den övre delen av brödet.
Lägg på den sköljda ruccolasalladen på underdelen, därefter renköttet.
Toppa smörgåsen med två tunna skivor av getosten.

Recept hjortron- och äppelchutney

Skala och ta bort kärnhuset från äpplet skär äpplet i cm tjocka bitar.
Häll upp socker, vatten och vinäger i en kastrull och tillsätt resten av ingredienserna. Koka upp och låt sjuda i 20 – 30 minuter.
Låt svalna.

För mer information kontakta Micaela Wicander, Sälens bageri & konditori, telefon 070-814 86 42.

Recept på Vildmarksbröd

Ingredienser

Vatten	1 000 g
Jäst	60 g
Ekologiskt grahamsmjöl	250 g
Honung	50 g
Sirap	150 g
Hjortronkärnor / sylt	100 g
Smör	125 g
Kessela	2 dl
Ekologiskt vetemjöl	2 100 g
Salt	20 g
Surdeg på ekologisk råg	200 g

Gör så här

Blanda alla ingredienser.
Och kör degen smidig 5 – 6 minuter.
Väg upp sedan 105 g bitar.
Forma dom till runda bullar, kavla sedan ut dom till 10cm i diameter.
Pensla brödet med vatten/ägg.
Vänd i lin och solrosfrön.
Låt jäsa i en timme.
Ugns temp 280°C in i 10 sekunder med ånga.
Sedan 250°C i 6 – 8 minuter.

Mack-SM 2008

NORDIC BAKERY / GASTRO NORD 24:E APRIL