

Pernilla Wallander

Ljungblads Konditori, Alingsås



Puh's potatispita med varmrökt lax

Ingredienser

Potatispita	1 st
varmrökt lax	30 g
Rödlök	3 ringar
Crème fraich	2 tsk
Sockerärtsskott	7 st
Coctailtomat	½ st
Tomatdressing	1 tsk
Färskost	2 tsk

Tomatdressing

Tomat	1 st
Flytande honung	1 tsk
Rödvinsvinäger	3 tsk
Soya	1 tsk
Olivolja	1 msk
Färsk basilika	Ca 6 g
Salt	
Svart peppar	

Gör så här

Klipp upp brödet som en ficka. Stryck på färskostblandningen på ena sidan och lite crème fraich på den andra sidan. Lägg i den rensköljda salladen och låt den sticka ut. Lägg i den rökta laxen, och en klick crème fraich ovanpå. Lägg i ärtskotten, tomatklyftan, rödlöksringarna, och dillen.

Slå in smörgåsen i smörpapper så det blir som en ficka med en servett utanpå. Smaklig spis!

Recept Tomatdressing

Mixa allt. Klart.

Använd ekologiska ingredienser så långt som är möjligt.

För mer information kontakta Pernilla Wallander, Ljungblads Konditori, telefon 0709-92 66 33.

Recept på Ekologisk potatispita

Ingredienser

Jäst	75 g
Potatismos	200 g
Skållad klippråg (100 gr råg, 100 g kokande vatten)	200 g
Rågmjöl	200 g
Dinkelsikt	800 g
Gluten	100 g
Salt	20 g
Olivolja	½ dl
Vatten	5,5 dl
Dill	5 msk

Gör så här

1. Arbeta ihop mjölsorterna med vatten och jäst 2 minuter i degblandare. Tillsätt olja och kör i 11 minuter.
2. Tillsätt salt och kör 7 minuter snabbt, degen skall vara seg och elastisk
3. Olja en plastbunke och lägg i degen med lock ovanpå. Stöt samman degen efter 30 minuter och låt jäsa i ytterligare 30 minuter
4. Stjälp upp degen på mjölat bord, rulla ut i strängar och dela i 20 bitar
5. Rulla till bullar, låt jäsa i 10 minuter övertäckta
6. Kavla ut i storlek som kaffefat
7. Jäs till dubbel storlek och grädda.

Recept till 20 st bröd.

Mack-SM 2008

NORDIC BAKERY / GASTRO NORD 24:E APRIL