

Petra Fransson

Brunkebergs Bageri, Stockholm



Unika box à la Brunkebergs bageri

Ingredienser

Pålägg 1:

Grillad marinerad rostbiff eller kalkon
med kronärtskockspuré.
Ruccola, Cocktaltomat

Puré:

100 gr kronärtskocka på burk
50 gr lätt creme fraiche
1 tsk honung
Salt
svartpeppar

Pålägg 2:

Rökt lax med Västerbottenkräm,
dijonsenap och rivet äpple.
Dillvippa

Västerbottenkräm:

1 dl riven västerbotten
1 msk lättcremefraiche
1 msk rivet äpple
1 msk hackad gräslök
Salt
Peppar

Pålägg 3 :

Svamppröra med grillad paprika
Vårlök, Ärtskott

Svamppröra

1 dl hackade champinjoner (tex.)
1 hackad shalottenlök
Salt
Peppar
2 msk mascarpone/ philadelphia eller
annan färskost naturell

Gör så här

Recept Pålägg 1

Mixa alla ingredienser till purén.
Bred purén på undersidan av brödet. Lägg på några ruccolablad.
Toppa med 1 skiva rostbiff, några drag på pepparkvarnen och cocktaltomat.

Recept Pålägg 2

Blanda alla ingredienser. Bred dijonsenap på undersidan av brödet.
Lägg på ostkrämen och laxen och en liten dillvippa.

Recept Pålägg 3

Grilla paprika i ugn med lite olivolja och salt. (20 min 180 grader). Låt svalna.
Fräs svamp och lök. Salta, peppra. Låt svalna.
Bland svampen med osten.
Bred svampröran på undersida och översida på brödet. Lägg paprika mellan, toppa med några tunna skivor vårlök och några ärtskott.

För mer information kontakta Petra Fransson, Brunkebergs Bageri,
telefon 0733 - 50 22 33.

För brödrecept, se baksidan.

Mack-SM 2008

NORDIC BAKERY / GASTRO NORD 24: E APRIL

Recept på Rågbröd med hög syra

Ingredienser

Startdeg	750 g
Rågsurdeg	750 g
Extra starkt vete (Manitoba)	1 350 g
Fint råg	750 g
Jäst	25 g
Sirap	50 g
Kallt vatten	1 000 g
Havssalt	30 g

Gör så här

Blanda alla ingredienser, utom saltet. Tillsätt saltet kör ytterligare 5 minuter. Rundriv, baka av fristående eller i små formar. Doppa ev. i frö eller mjöla. Vi har doppat några i pumpakärnor.

Körtid: 10 minuter på lägsta hastighet

Liggtid: 30 minuter

Degvikt: 60 x 3 per "mackset"

Ugnstemp: 250°C

Baktid: 10 minuter

Recept till ca 26 mackset á 180 g.