

Sofie Johansson

Kringelgården, Saltsjöbaden



En svensk klassiker

Ingredienser

Tärnskinka	2 – 3 skivor
Ost, svecia	3 – 4 skivor
Tomat	2 skivor
Diablosallad	1 liten näve
Senapsmajonäs	2 tsk

Senapsmajonäs

Hemgjord majonäs	2 msk
Grovkornig senap	1 msk
Fransk senap	1 tsk
Salt	
Peppar	
Gräslök	1 nypa
Kruspersilja	1 nypa

Gör så här

Bred ett tunt lager senapsmajonäs på båda halvorna.
Lägg upp salladsblandningen på ena halvan,
lägg sedan på osten över salladen.
Lägg på tvärnskinkan.
Avsluta med två skivor tomat,
lägg ihop halvorna och packa mackan.
Klar!

För mer information kontakta Sofie Johansson, Kringelgården,
telefon 073-932 18 48.

Recept på Dinkel Levain

Ingredienser

Vatten	1,5 l
Vetemjöl	1 500 g
Fullkornsdingelmjöl	900 g
Jäst	10 g
Vetesurdeg	750 g
Salt	75 g

Gör så här

Blanda ihop degen i en degblandare utan salt, blanda den i ett sakta tempo i 3 minuter, och sedan i fyra minuter i ett snabbare tempo.
Tillsätt salt, sedan två minuter till i snabbare tempo.
Lägg sedan degen ett oljat tråg, täck med plast, och låt vila i tre timmar.
Vik ihop degen tills du får en ny spänst i degen, och låt vila i en timme till.
Vällt upp på mjölat bord, forma degen till en långsmal form, låt vila i 30 minuter baka av i ugnen på 260°C i 40 – 45 minuter.
Låt svalna och skiva upp i skivor.

Recept till 20 st bröd.

Mack-SM 2008

NORDIC BAKERY / GASTRO NORD 24:E APRIL