

Bodil Boström

Nisses Conditori, Holmsund



Surdegsciabatta med bacon och Västerbottensost

Ingredienser

Rågsurdegsciabatta	1 st
Majonäs	14 g
Senap Original	2 g
Färsk kruksallad	1 blad
Västerbottensost (ca 15 g)	2 skivor
Soltorkade tomater	10 g
Gurka (ca 40 g)	2 skivor
Bacon (ca 40 g)	2 skivor
Ärtskott	5 gr

Gör så här

Stek bacon så att den blir knaperstekt. Blanda majonäs och senap. Strimla de soltorkade tomaterna och skiva västerbottensosten. Skölj sallad, gurka och ärtskott. Dela gurkan på hälften och skiva den på längden i tunna långa skivor.

Montering

Såga brödet i mitten, spritsa senapsmajonäsen i botten och lägg i ett salladsblad. Lägg på skivorna av västerbottensosten, strö på de soltorkade tomaterna. Vik gurkskivorna på mitten och lägg dem på tomaterna. Lägg på knaperstekt bacon och dekorera med ärtskott.

För mer information kontakta Bodil Boström, Nisses Conditori Holmsund, telefon 090-244 50.

Recept på Surdegsciabatta

Ingredienser

Kallt vatten	750 g
Grovt rågmjöl	150 g
Bagerisikt	150 g
Extra bagerivetemjöl	750 g
Rågsurdeg	150 g
Jäst	15 g
Salt	20 g
Gul sirap	30 g

Gör så här

Kör ihop ingredienserna till en vek deg i ca 15 minuter tills gluten har bildats och degen släpper från bunken. Lägg degen i ett inoljat tråg över natten och låt jäsa ca 12 timmar. Dela degen i 20 bitar och kavla i kavlingsmaskin på ca 2,5 mm. Dofta med bagerisikt och låt jäsa i ca 1,5 timme. Grädda i 260°C i ca 14 minuter med lite ånga ca 20 – 30 sekunder. Brödet ska blåsa som ett pitabröd och få en krispig yta.

Mack-SM 2008

NORDIC BAKERY / GASTRO NORD 24:E APRIL