



Einars filémacka



Tävlande:
Anders Johansson
Einars Konditori

Montering:

1 st rågbröd med sesam och tranbär
Valnötscreme
Basilika och citronmarinerad
Rökt fläskfilé
8-10 blad rucolasallat
Några ärtskott

Skär brödet men inte helt igenom.
Bred på valnötscreme.
Lägg rucolasalladen underst. Lägg sedan på den marinerade fläskfilén.
Toppa med ärtskott.

Recept på fyllning:

Valnötscreme
20 g Rostade valnötter
50 g Färskost (t.ex. Philadelphia)
Hacka valnötterna och blanda med osten.

Basilika och citronmarinerad rökt fläskfilé
60 g Rökt fläskfilé
1-2 st Körsbärstomat gul/röd
5 blad Färsk basilika
5 g Rödlök
1 tsk Olivolja
1 tsk Citronsaft
Lite rivet citronskal
Flingsalt
Svartpeppar

Skiva den rökte fläskfilén tunt. Dela körsbärstomaten. Skiva rödlöken tunt.
Blanda alla ingredienser. Smaka av med salt och peppar.

Recept på bröd:

Rågbröd med sesam och tranbär
(recept till ca 20 st bröd)

600 g	Vatten
60 g	Jäst
60 g	Brun sirap
30 g	Flingsalt
80 g	Rostade sesamfrön
90 g	Surdeg av råg
300 g	Gör gott (rågbas)
900 g	Bagerivetmjöl Extra
90 g	Tranbär

Fröblandning:
Hackade Pumpafrön
Hackade Solrosfrön
Sesamfrön

Blanda allt utom tranbären till en smidig deg. Tillsätt bären i slutet.
Låt degen vila i 30 min. Väg upp degen till 100g bitar. Rundriv och kavla ut till små runda kakor. Toppa brödet med fröblandningen.
Ingångstemp: 250°C
Avbakningtemp: 230°C
Avbakningstid: ca 10 minuter