



## Driven Super-G(ömma)



Tävlande:  
Angelica Barje  
Bernards Drive In

### Montering:

1st crisp salladsblad  
1st lollossoblad  
60g färskostfyllning  
80g räkor  
2msk crudité  
1st citronklyfta  
1 dillvippa  
1 timjanskvist

Skrär brödet på mitten fast inte riktigt igenom. Bred undersidan tunt med smör. Lägg på salladen. Spritsa på färskostfyllningen. Lägg på räkorna. Toppa med cruditen. Dekorera med en citronklyfta, dillvippa och en timjanskvist. Stäng locket. Slå in den i papper.

### Recept på fyllning:

#### Färskostfyllning

375g cream cheese  
1/2st citron skal+ saft  
1/2 st röd chilifrukt  
1/4 ask koriander ca 12g  
salt  
Riv skalet och pressa ut saften ur citronen. Finhacka den röda chilifrukten. Grovhacka koriander. Blanda ner cream cheese eller philadelphiaost. Smaka av med salt. Låt gärna krämen stå och dra över natten.

#### Crudité

1 st morot  
30 st färska sockerärtor  
1 st gul paprika  
1 st röd paprika  
2 msk olivolja  
2 tsk citronjouce  
1 tsk citronskal  
1 dl cashewnötter  
1 tsk salt  
1 tsk grovmald svartpeppar  
Finstrimla moroten, paprikan och sockerärtorna. Grovhacka cashewnötterna och rör ner i grönsakerna. Tillsätt olivolja, citronskal, citronsaft. Smaka av med salt och peppar.

### Recept på bröd:

1276g Bagerivetemjöl  
661g Vatten  
176g Ananas+spad  
66g Sportmjöl, råg  
66g Fröblandning \*  
46g Jäst  
20g Salt  
20g Fryspulver  
16g Ljus malt  
34g Smör

\*Lika delar av: solrosfrön, veteflingor, sesamfrön, havregryn

Blanda alla ingredienserna till en smidig deg. Låt vila. Kavla ut degen förhand eller på kavlingsmaskinen till 7mm. Sporra upp i rektangulära bitar som är 9cm+12cm och väger 120g. Doppa i fröblandningen och sätt av på plåt. Låt jäsa och baka sedan av dem.

Avbakning: 230 grader  
Ånga: 10 sekunder  
Avbakningstid: 10- 12 minuter

Av receptet blir det 20st bröd