



Njut en liten smula



Tävlande:
Carolina Falk
En liten smula

Montering:

Bröd
25 g keso
25 g philadelphia ost, med örter och vitlök
½ msk sweetchilisås
Nymald peppar
Skal av citron
1/4 Finhackad avokado
25 g Finhackad melon
5 g ruccola
30 g kallt finhackad kallrökt lax

Garnityr

Krispsallad, ruccola, cocktailtomat, rosblad, nymald svartpeppar och chiliringar.
Mackan serveras i sitt papper.

Recept på tomatbröd:

500g krossade tomater
5 dl fil
125g jäst
30g sirap
50g olja
5g basilika
1000g mjöl med hög glutenhalt
700g grahamsmjöl
35g salt

Topping av chiliflakes

Blanda allt utom saltet i en degbunke. Kör degen på låg växel 7 minuter innan saltet tillsätts, kör degen ytterligare 2 minuter. Låt degen jäsa 120 minuter innan den utbakas i 100 grams bitar och rundrivs, doppa botten i grova havregryn och jäs i take away papper stående i formar. Jäs brödet ca 60 minuter till. Spraya toppen med vatten och strö på toppingen. Grädda i 200 grader ca 10 minuter.