



Jaktlycka



Tävlande:
Linnéa Andersson
Jämtlands Gymnasium
Palmcrantz

Montering:

Pumpabröd med lingon och surdeg	2 skivor
Kantarellröra	60 gram
Varmrökt älgkött	25 gram
Glöggelé med lingon	25 gram
Krispsallad	1 gram
Pumpafrön	1 gram

Skär limpan i tunna skivor, varav två används till varje macka. Bred ut kantarellröra på ena brödskivan samt placera älgköttet ovanpå. Därefter spritsas glöggelén ut med krispsallad på detta. Toppa görs med några pumpafrön.

Recept på fyllning:

Kantarellröra

Lätt påfrästa kantareller i lite smör samt rödlök blandas ner med crème fraiche, philadelphiaost ört, tryffelolja samt lite salt och peppar.

Glöggelé med lingon

Låt gelé socker samt glögg koka i cirka 1 minut, håll upp en bunke och rör ned hela lingon och låt därefter svalna.

Recept på pumpabröd:

Pumpabröd med lingon och surdeg

Tre limpor

390g	Durumvetemjöl
390g	Spelt fullkorn
300g	Surdeg av råg
180g	Pumpafrön
180g	Frysta lingon
60g	Olivolja
360g	Extra bageri vetemjöl
600g	Vatten
6g	Jäst

Blanda alla ingredienser utom lingon. Kör ned lingonen när det är en minut kvar av körtiden.

Låt degen ligga och vila i cirka 30 minuter, väg sedan upp i 750 grams bitar.

Slå upp lite trubbiga limpor som ska penslas med vatten och doppa sedan i durumvetemjöl. Sätt av på plåt och låt jäsa i cirka 40-50 minuter.

Snitta ett långt snitt över hela limpan och in i ugnen på 250 grader, ånga i 15 sekunder och sänk sedan temperaturen till 220 grader, lufta efter 2 minuter och baka sedan i cirka 30 minuter.