



Lizzie Dahlén

Bröd & Bakverk

"Tågluffarmacka"

Tågluffarmacka är lika god av avnjuta på en skumpande tåg – som på en lunch i parken inne i stan. Surdegsbröd, färskost från Wapnö, inlagd ingefära och knaperstekt bacon förgyller vilken dag som helst. Och tågresan.

Gör såhär:

Blanda alla ingredienser till bröden och kör på lägsta hastigheten i 8 minuter. Låt vila i 30 minuter och gör sedan 1 vik. Upprepa ytterligare 2 gånger och väg sedan upp degen på 2200 g. Lägg på mjölad jäsdug. Jäs i ytterligare 30 minuter. Baka av på 250 grader och 8 sek ånga i ca 27 minuter.

Montering:

- Bred färskost på två skivor Sälenbröd.
- Lägg på skivade tomater, ingefära, grönkål, ost, tomat, knaperstekt bacon.
- Avsluta med att lägga en skiva bröd med färskost på toppen.
- Dela på mitten och slå in mackan i smörgåspapper.

Bröd

2 st Sälenbröd

1940 g extra vetemjöl

385 g vetemjöl

57 g salt

48 g jäst

430 g vetesurdeg

140 g pâte fermentée

1570 g kallt vatten

Fyllning

800 g färskost från Wapnö

20 g grönpeppar

1,5 bananschalottenlök

20 st Bua-tomater

80 st skivor inlagd ingefära

800 g grönkål

1 citron

1 dl rapsolja

60 skivor vällagrad cheddarost

80 skivor knaperstekt bacon

salt