



Kajsa Brandt

Bernards Konditori

“Beetbox”

En innovativ och vegetarisk macka med pankofriterad halloumi, picklad rödlök, Philadelphia, rädisor, krasse och mycket mer – allt serverat på nybakat rödbetslevain. “Beetbox” skapar helt enkelt ljuv musik med sina fantastiska smaker. Smaka så kommer du förstå.

Rödbetslevain

Blanda alla ingredienser förutom salt i en degblandare. Börja på låg hastighet i 4 minuter. Blanda sedan degen i snabbt tempo i 15 minuter. Ha i saltet och blanda i ytterligare 3 minuter på hög hastighet. Låt jäsa 20 minuter. Dela upp degen i 6 lika delar och forma till limpor. Låt jäsa i 45 minuter. Grädda brödet med en ingångstemperatur på 270 grader. Sänk temperaturen direkt efter du satt in brödet till 240 grader, i ca 25–30 min. När innertemperaturen uppnår 98 grader är brödet klart.

Panko-panerad halloumi

Skiva halloumi i tunna skivor. 2 skivor per macka. Vänd båda sidor av hallomiskivorna i vetemjöl. Vispa upp ett ägg lite lätt i en djup tallrik. Doppa båda sidor av hallomiskivorna i ägget. Häll upp panko och chiliflakes på en annan tallrik och doppa sedan skivorna i det. Stek halloumin i en stekpanna med smör och olivolja på hög värme – ca 1 min per sida.

Picklad rödlök

Skär rödlöken i skivor. Blanda övriga ingredienser och addera rödlöken. Låt stå i kylan i 1 dygn.

Rödbetslevain:

- 1000 g vatten
- 1300 g Manitoba Cream (vetemjöl)
- 400 g dinkel
- 100 g krossad råg
- 600 g vetesurdeg
- 400 g rödbetor
- 37 g salt

Panko-panerad halloumi:

- 1 paket halloumi
- 1/2 dl vetemjöl
- ca 1 dl panko
- 1 ägg
- smör och olivolja
- svartpeppar
- chiliflakes

Picklad rödlök:

- 4 rödlökar
- 2 dl ättika
- 5 dl socker
- 8 dl vatten



Kajsa Brandt

Bernards Konditori

“Beetbox”

Montering

- Skär upp en skiva rödbetsbröd.
- Bred på Philadelphiaost.
- Lägg på några blad frissésallat och den panko-friterade halloumiosten.
- Toppa med rädisor, rödbetsgroddar, picklad rödlök samt vattenkrasse.

Montering:

- 20 g Philadelphia
- 15 g picklad rödlök
- 2 skivor halloumi
- 5 g vattenkrasse:
- 0,5 st rädisor
- 5 g rödbetsgroddar:
- 10 g frissésallat