



Orange is the new good!

Ronja Sander

Malmborgs Konditori

Man kan krångla till det hur mycket som helst. Eller så gör man som Ronja och utgår från ett färgtema. I Orange is the new good får pumpan, och dess härliga färg, ta den plats den förtjänar. Och resultatet är en nyttig, vacker smaksensation, som bevisar att pumpa är mer än bara Halloween.

Pumpaciabatta

Blanda alla ingredienser förutom salt i 6 minuter. Lägg i salt och blanda ytterligare 2 minuter. Låt degen vila i en timme. Kavla sedan ut degen till 8 mm. Dela den i 80 mm gånger 140 mm. Strö över pumpakärnor och flingsalt. Baka av i tio minuter på 250 °C + ånga.

Pumpapuré

Rosta alla ingredienser i ca 30 minuter på 200 °C.

Paprikakräm

Mixa alla ingredienser med stavmixer.

Basilika- och Körvelolja

Mixa alla ingredienser till en slät olja.

12 st mackor

Pumpaciabatta (12 st):

- 40 g jäst
- 500 g vetemjöl
- 320 g durumvetemjöl
- 26 g olivolja
- 18 g flingsalt
- 200 g pumpaströ
- 150 g vatten
- 500 g pumpapuré

Pumpapuré:

- 1000 g pumpa
- 4 vitlöksklyftor
- 6 kvistar timjan
- 2 msk rapsolja

Paprikakräm:

- 225 g färskost
- 60 g grillad paprika
- 1 vitlöksklyfta
- 1 krm paprikapulver
- 1 krm salt

Basilika- och Körvelolja:

- 260 g rapsolja
- 40 g basilika
- 30g körvel
- 10 g persilja
- Citronsaft av ½ citron
- 2 krm salt

Montering

- Dela brödet och smöra båda sidorna
- Lägg på ruccola så det täcker brödets underdel
- Häll på paprikacrème
- Dela mozzarellakulan med händerna och lägg halvan på ruccolabädden
- Lägg på 2 bresaolachips på mozzarellan
- Ringla över olja och strö på balsamicosaltet
- Lägg på det övre bröd-"locket"

Övriga pålägg:

- Mozzarella
- Bresaolachips (ugnsrostad bresaola, 5 minuter på 250 °C)
- Balsamicosalt (blanda flingsalt och balsamicovinäger)
- Tomat
- Persilja
- Smör