



SmakExplosion

Tomas Persson

RoslagsBageriet

Suktar du efter en sparsmakad, ren och enkel macka? Då har du kommit helt fel. Tänk dig att du, helt enkelt, kliver in i en New York-deli, drar fram kreditkortet och ber om allt. Pastrami, ättiksgurka, cheddar, picklad rödlök, två såser och några salladsblad – där innehållet dessutom är lokalt producerat. Då har du en SmakExplosion. Pang!

Porter och spenatbröd

Skala och grovriv morötterna. Blanchera spenaten i ca 30 sekunder och doppa den i isvatten. Gör en deg på vatten, porter, vetesurdeg, levain, jäst, morötter och spenat. Kör 3 minuter på långsam inställning och sedan 7 minuter på snabb. Den sista minuten tillsätter du pumpakärnor och havssalt. Slå upp degen i en oljad plastback, vila och vik den, plasta backen, och låt stå i kyl under natten. Slå upp och forma till ciabatta, lägg på mjölad bricka och jäs.

Baka av i stenugn, 250 °C övervärme och 230 °C undervärme, i ca 18 minuter.

BBQ-sås

Koka ihop alla ingredienserna och mixa snabbt samman.

Dijonäs med spets

Lägg alla råvaror i ett litersmått och mixa ihop med stavmixer.

20 st mackor

Porter och spenatbröd:

- 500 g vatten
- 500 g porter
- 200 g vetesurdeg
- 400 g levain
- 100 g rostade pumpafrön
- 100 g morötter
- 200 g bladspenat
- 30 g jäst
- 50 g havssalt
- 1600 g stenmalet ekologiskt vetemjöl

BBQ-sås:

- 100 g tomatpuré
- 200 g chilisås
- 1 msk Liquid smoke
- 100 g Sweet Chili sås
- 50 g saltfärdade tomater
- 2 dl rapsolja
- 1 klyfta vitlök
- 100 g gullök
- 3 tsk salt
- 1 tsk peppar
- 1 msk chipotlepesta

New York Style Pastrami

Svatpepparrubbad Hickoryrökt Grain Fed Brisket som röks i 23 timmar under låg temperatur för att behålla ett så saftigt kött som möjligt.

Picklad rödlök

En klassisk 1-2-3 lag. Täck rödlöken med lagen (sila bort kryddorna).

Montering

- Bred på dijonnäs
- Lägg på det cheddarost
- Lägg på det skivade köttet
- Lägg på den picklad rödlöken och ättikagurkan
- Lägg på romansallad
- Toppa med BBQ-sås

Mackan serveras i hamburgerficka för att den, på ett enkelt sätt, ska kunna ätas även på språng, i bilen, på tåget, på väg till träningen eller på mötet.

Dijonnäs med spets:

- 7 dl olja
- 3 äggulor
- 3 msk vitvinsvinäger
- 2 tsk salt
- ½ tsk vitpeppar
- 3 msk dijonsenap
- Citronzest från 1 citron

Picklad rödlök:

- 2 dl ättika 12 %
- 4 dl strösocker
- 6 dl vatten
- 3 stjärnanis
- 6 kryddpepparkorn
- 6 svartpepparkorn
- 3 nejlikor
- 3 lagerblad
- Skivad rödlök

Övriga ingredienser

- Cheddarost från Väddö gårdsmejeri
- Romansallad
- Strimlad ättiksgurka