



## ”MAK-GRILL”

Anders Svensson

### Innehåll:

- Grillat vete-levain-bröd
- Dragonsmör
- Potatismousse
- Rabarberchutney
- Varmrökt makrill-filé
- Picklad rödlök och röd peppar
- Gomawakame (sjögrässallad)
- Kanderade valnötter
- Citron
- Rivet citronskal

### Innehåll vete-levain:

- 1400 g ekologiskt vetemjöl
- 990 g vatten
- 88 g rågsurdeg
- 66 g solroskärnor
- 66 g linfrö
- 39 g pumpakärnor
- 36 g havssalt
- 20 g flytande mörk malt
- 150 g olivolja
- 50 g fling-salt

## Tillvägagångssätt:

Vetelevain: Dag 1

- 1400 g ekologisk vetemjöl
- 920 g vatten (12 grader)
- 88 g rågsurdeg ( ekologiskt stenmalet rågmjöl)

Blanda degen slät och låt vila i 45 minuter.

Tillsätt:

- 70 g vatten (12 grader)
- 20 g mörk flytande malt
- 10 g färskjäst

Blanda 3 minuter sakta+ 4 minuter snabbt.

Tillsätt sedan havssaltet, blanda sedan 1 minut snabbt.

Tillsätt till sist solroskärnor, pumpafrön, linfrö och blanda därefter 2 minuter sakta.

Lägg degen i en inoljad spann och låt stå ute i rumstemperatur 1,5 timme med plast över.

Sedan viks degen med ett fyrslag. Vila i kyl med plast ca: 20 timmar.handduk och låt jäsa i rumstemperatur i 3 timmar eller i kyl över natten 14-16 timmar.

## Dag 2:

Ta ut degen och låt stå i rumstemperatur i 4-5 timmar.

Häll upp degen och dela den i 4 delar( 650 g)

Olja in bröden i olivolja och strö flingsalt runt hela brödet och lägg i en cylinderform, 15 cm hög och 13 cm i diameter.

Jäs ytterligare i rumstemperatur i 1.5 timme.

Bakning i stenugn:

Ingångstemp 250 grader, ånga 15 sekunder

Baktemp: 225 grader

Öppna spjäll efter 4 minuter och låt vara öppet i 2 minuter.

Baka sedan med stängt spjäll i ytterligare 30-35 minuter, ta av cylinderformarna efter 25 minuter.

## Pickling (dagen innan)

Recept:

- 640 g vatten
- 320 g strösocker
- 160 g ättikssprit (24 %)
- 150 g rödlök ( ca:1.5)
- 60 g röd peppar

Tillvägagångssätt:

Koka upp ättikslagen.

Skär rödlöken i strimlor, likaså röd pepparn.

Fördela lagen i lika delar i 2 stycken glasburkar och pickla.

## Rabarberchutney:

- 500 g rabarber
- 100 g rödlök(ca: 1 st)
- 1 dl honung
- 1.5msk rödvinsvinäger
- 1 msk riven färsk ingefära
- 4 krm salt
- 1 tsk chiliflakes

Tillvägagångssätt:

Skölj och skär rabarberna i bitar, skala och hacka rödlöken.

Riv ingefäran.

Häll rödvinsvinägern, honungen, salt och chiliflakes i en kastrull.

Koka upp tillsammans med övriga ingredienser tills chutneyn tjocknat något.

Låt svalna.

# MACK·SM



Recept potatismoussen:

2000 g kokt potatis (färdigköpt)

100 g smör

75 g grädde (36 %)

2 äggulor

1msk gul sirap

3 krm vitpeppar

1.5 tsk salt

Tillvägagångssätt:

Värm potatisen i microvågsugnen, smält smöret.

Pressa sönder potatisen med en stöt, håll sedan i smöret och sirapen och mixa med mixer till den blir slät.

Rör till sist i äggulor och grädde och smaka av med vitpeppar och salt.

Recept dragonsmör:

- 200 g rumstempererat smör

- 12 g färsk hackad dragon

Tillvägagångssätt:

Hacka dragonen och rör ihop med smöret.

Recept karamelliserade valnötter:

- 180 g valnötter

- 100 g strösocker

- 3 msk olja

- 0.5 tsk salt

Tillvägagångssätt:

Värm oljan i en stekpanna, rosta valnötterna i ett par minuter.

Strö över socker och salt och rör runt, och rosta under omrörning i 1-2 minuter tills sockret har karamelliserat sig.

Häll upp valnötterna på ett bakplåtspapper och låt svalna.

Recept varmrökt makrillfilé:

- 1300 g varmrökt makrillfilé

Tillvägagångssätt:

Flå och bena ur makrillen

Riv citronskal, 3 citroner.

Dela därefter citronen.

### **Montering:**

Skär upp 20 stycken skivor bröd av de bakade bröden.

Bred på dragonsmör på alla brödskiorna.

Spritsa potatismoussen runt bröden längs ytterkanten med en stjärntyll.

Grilla av i ugn i 250 g i ca: 7 minuter.

Lägg ca 1.5 msk chutney innanför potatismoussen, därefter monteras ca: 50 g makrill-filé på chutneyn.

Dekorera mackorna med den picklade rödlöken, röda pepparn, gomawakamen, karamelliserade valnötterna och rivet citronskal.

Avslutningsvis pressa över lite citronsaft.

**Smaklig spis!**