



## Tomas Persson

### RoslagsBageriet

"Hickory-drömmar"

Hickory-drömmar är en god och rejäl macka som känns både ny och spännande. Mackan baseras på ett innovativt stenugnsbakat bröd med ruccola och chiafrön i – toppat med hickoryrökt och gårdsmärkt fläskkarré, rostad paprikapesto, äppelchutney, sallad och saltrostade pumpakärnor. En macka med riktigt bra råvaror kort och gott. Och som så ofta blir resultatet därefter.

#### Stenugnsbakad chiabrödsrondell med ruccola

Väg upp och blanda degen i 3 plus 6 minuter plus 1 minut då du tillsätter ruccola och havssalt. Tillslagstemperatur 26 grader. Låt vila i oljad back i 1 timme – därefter kuvertvikning. Vila i ytterligare 30 minuter. Tryck ut degen försiktigt på bakkbordet så den blir så jämn som möjligt. Använd utstickare ca 12 cm och stick ut runda brödstycken. Gör ett hål i centrum på degbiten så den liknar en doughnut. Doppvänd i grovt stenmalet rågmjöl. Lägg upp på mjölade brickor och låt kalljäsa i kylan över natten. Ta fram degen och temperera upp till minst 26 grader. Bakas på stenhäll i ca 18 minuter på 270 grader.

#### Hickoryrökt roast

Gnugga in kryddblandningen i karrén och hickoryrök i minst sju timmar på låg temperatur till en innertemperatur på 72 grader.

#### Stenugnsbakad chiabrödsrondell med ruccola (20 st):

- 1000 g vatten
- 800 g vetesurdeg
- 300 g blötlagda chiafrön (50 % frön/50 % ljummet vatten)
- 70 g linfrön
- 100 g rostade pumpafrön
- 100 g ruccola
- 10 g jäst
- 50 g havssalt
- 1600 g stenmalet vetemjöl

#### Hickoryrökt roast:

- 2000 g svensk gårdsmärkt rapsgårskarré
- 43 g kryddblandning

#### Kryddblandningen:

- 3 g chilipulver
- 3 g paprikapulver
- 3 g vitlökpulver
- 8 g lökpulver
- 20 g salt
- 3 g vitpeppar
- 3 g svartpeppar



## Tomas Persson

### RoslagsBageriet

"Hickory-drömmar"

#### Rostad paprikapesto

Lägg paprika och saltorkade tomater i en snabbhack och pulsa till en grovt hackad massa. Tillsätt pumpakärnor och parmesanen, fortsätt pulsa, blandningen ska ha en lite grövre textur. Tillsätt resterande råvaror och pulsa ihop det till en grövre pesto. Späd med mer olja om så behövs.

#### Äppelchutney med rödlök och ingefära

Skala äpplen och kärna ur dem. Skär dem i kuber – ca 1x1cm. Skala rödlöken och finhacka den.

Lägg äpplen och lök i en kastrull och tillsätt allt utom ingefäran.

Fräs blandningen så äpplena och löken mjuknar (medelvärme) och vätskan bildar en "simmig" konsistens. Dra bort från värmen och tillsätt persiljan och ingefäran. Låt svalna. Röran går att förbereda veckor i förväg om den förvaras i kylan.

#### Rostad paprikapesto:

- 150 g timjanrostad gul paprika
- 150 g timjanrostad röd paprika
- 200 g riven parmesanost
- 100 g saltrostade pumpakärnor
- 2 dl svensk rapsolja
- 3 tsk riven vitlök
- 1 dl saltorkade tomater i olja
- 10 g salt
- 1 tsk svartpeppar
- Citronzest från 1 citron
- Citronsaft från ½ citron

#### Äppelchutney med rödlök och ingefära:

- 5 skalade & urkärnade svenska discovery-äpplen el. dyl.
- 1 finhackad rödlök
- ½ dl äppelcider- eller vitvinsvinäger
- 2 msk sommarhonung från Roslagen
- 15 g salt
- 3 g vitpeppar
- 2 msk riven ingefära



## Tomas Persson

### RoslagsBageriet

"Hickory-drömmar"

#### Sidesallad med parmesandressing

Skär eller riv sallaten. Klyfta ner rädisor och tomater. Skala och skär äpplet i tunna skivor på en mandolin. Blanda ihop alla råvaror i en skål. Häll över dressing efter önskad mängd och blanda försiktigt. Toppa salladen med ärtskott och rostade pumpakärnor.

#### Parmesandressing

Denna dressing håller minst 1 vecka i kylskåp.

#### Montering

- Dela brödet
- Bred ett lager med paprikapesto på bottendelen
- Lägg på grovt hackad eller riven romansallat
- Lägg på ca 100 gram hickoryrökt karré
- Toppa med äppelchutney
- Lägg på locket
- Serveras med sidesalladen

#### Sidesallad med parmesandressing:

- 6 dl parmesandressing
- 2 svenska discovery-äpplen el. dyl.
- 1 knippe vittoppiga rädisor
- 2 askar plommotomater
- 1 dl rostade pumpakärnor
- 1 liten ask ärtskott
- 2 huvuden romansallat

#### Parmesandressing:

- 3 dl majonnäs
- 2 dl laktosfri crème fraiche
- 1 dl riven parmesanost
- 1 msk riven vitlök
- 3 g salt
- 3 g grovmald svartpeppar