



Felix Wedman

Nya Konditoriet

”Skogstokig”

Att ta en tugga av Skogstokig är som att ta ett stort kliv rakt ut i skogen. Stanna upp, andas och bara njuta. En macka med friterad surdeg, syrade granskott, rårörda lingon, lingonmajonnäs, gravat nöttinnanlår från lokala gårdar och fräsch crispsallat. Så på med stövlarna och bli tokig i skogens alla härliga smaker.

Brödet

Slamma jästen i vattnet. Tillsätt blötläggningen, mjölet, surdeg och sirap. Kör degen med krok i ca 15–25 min i degblandare. Väg upp till enkilos-limpor i mjölad form. Jäs i ca 15–20 minuter. Ingångstemp 250 grader+ånga. Sänk till 190 grader och baka till rätt innertemperatur. Eller ca 45–50 minuter. Plasta när brödet svalnat och låt sätta sig till nästa dag.

Brödet:

Dag 1 (surdeg)

- 1200 g klippt råg
- 120 g salt
- 800 g solrosfrö
- 200 g linfrö
- 2000 g kallt vatten

Dag 2

- 2000 g vatten
- 180 g jäst
- 2600 g grovt rågmjöl
- 1200 g vetemjöl
- 1000 g svart sirap
- 2 slevar surdeg



Felix Wedman

Nya Konditoriet

”Skogstokig”

Lingonmajonnäs

Mixa lingon och olja för att sedan slå en majonnäs på lingonoljan.

Syrade granskott

Koka en 1-2-2-lag för att syra granskotten i och låt dem ligga i lagen i ett dygn.

Rårörda lingon

Blanda socker och frysta lingon och låt stå till dess att sockret smält.

Gravat innanlår

Putsa köttet och grava det med socker, salt och enbär. Låt det ligga i kyl 2 dagar och frys sedan för att lättare kunna skära tunnare skivor.

Friterad surdeg

Fritera surdeg på 170 grader tills den fått en fin färg och är krispig.

Lingonmajonnäs:

- 100 lingon
- 4 dl olja
- 50 g äggula
- salt & peppar

Syrade granskott:

- 120 st granskott (6 st per macka)
- 0,5 dl ättika
- 1 dl vatten
- 1 dl socker

Rårörda lingon:

- 200 g lingon
- 80 g socker

Gravat innanlår:

- 1700 g innanlår (80 g per macka)
- 1 dl salt
- 0,9 dl socker
- 9 g enbär

Friterad surdeg:

- 2 dl surdeg



Felix Wedman

Nya Konditoriet

”Skogstokig”

Montering

- Skär brödet i 7 mm tjocka skivor och smöra skivorna
- Lägg på sallad
- Lägg 80 g kött i tunna skivor över hela mackan
- Splitsa på majonnäsen
- Lägg lingon över mackan
- Lägg ut 6 stycken granskott
- Lägg den friterade surdegen över mackan