



Maria Nyström

Haga Tårtcompani & Bageri

"DuraBilly*"

*hållbarhet

På ett bröd som bröd ska vara; mättande, smakrikt och bra för magen presenterar vi DuraBilly. En macka för framtiden med en röd tråd av växtbaserade råvaror i säsong. På en bädd av hasselnötter vilar en krispig höstsallad med Julitas kallpressade citronolja och sultanrussin. Med en krona av inkokt rödbeta hamnar denna macka högst upp på den energiförstärkte vardagskrigarens önskelista.

Smaklig spis.

Ölandstokar

Dag 1: Rosta Fylgiavete. Koka upp vatten och blanda med vetet.

Dag 2: Autolyse vatten och mjöl ca 2 h. Blanda ihop med surdeg och salt, blanda i ca 5 minuter. Lägg upp degen i en oljad bunke, vik. Låt vila ca 1 h, vik igen. Låt vila i kyl minst 24 h.

Dag 3: Väg upp och baka av på 250 grader ca 15 minuter.

Hasselnötskräm:

Värm upp havremjölken och ställ sedan av från plattan. Mixa de hela hasselnötterna tillsammans med oljan, till en paste, i en kannmixer. Fortsätt mixa medan du försiktigt håller ner den varma havremjölken. Låt krämen gå ihop och rör sedan ner de krossade hasselnötterna och smaka av med salt. Låt krämen stå till sig i kylan över natt.

Ölandstokar 20 st á 190 g:

Dag 1:

- 125 g Fylgiavete
- 625 g vatten

Dag 2:

- 1000 g vatten
- 1500 g Ölandsvete
- 500 g surdeg
- 60 g salt

Tillbehör:

- 4 kg inkokta, skivade, röda betor
- 3 st huvuden sallad, Lollo Rosso/Lollo Biondo
- 1 ask alfaalfagroddar

Hasselnötskräm:

- 4 dl hasselnötter, rostade och krossade
- 8 dl hasselnötter, rostade
- 1,5 dl rapsolja
- 1,5 dl hasselnötsolja
- 7 dl havremjök
- salt



Maria Nyström

Haga Tårtcompani & Bageri

”DuraBilly*”

*hållbarhet

Höstsallad

Lägg in sultanrussin i sherryvinäger, låt stå i kyl över natt. Skölj fänkål, rödkål, äpplen och morot. Svarva alltihop i tunna skivor. Dressa grönsakerna var för sig med olja och salt. Blanda fänkålen med smörgåskrasse och sultanrussin.

Montering

Skär en ölandstok horisontellt på mitten. Bre ett ordentligt lager hasselnötskräm på både botten och lock. Grunda med Lollo-sallad och lägg sedan på skivor av den härligt inkokta rödbetan. Toppa med höstsallad och alfaalfagroddar.

Kalkyl

Råvarukostnad: 25:-

Pris i butik: 75:-

Höstsallad:

- 1,5 kg fänkål
- 1 kg rödkål
- 1,5 kg svenska äpplen
- 1 kg orange morot
- 4 st askar smörgåskrasse
- 1,5 dl Julitas citronolja
- 4 dl sultanrussin
- ½ dl sherryvinäger.
- salt