



## Kejserslig macka

Annica Brännborn

Recept för 4 mackor

### Bröd 2 st

#### Fördeg

1g jäst

75g vatten

100g vetemjöl Manitoba Cream

1g salt

Vispa ut jästen i vattnet och tillsätt mjöl och salt. Vispa ihop till en klumpfri smet. Täck med plast och låt stå i rumstemperatur i 3 timmar.

#### Fyllning

150g jordärtskockor

25g smör, salt och peppar

#### Innehåll:

\*140 g smör

\*60g hasselnötter

\*1 kvist färsk timjan

\*40g machésallad

\*60g färska rödbetor

\*60g philadelphia ost

\*100g riven lagrad prästost

\*Salt och vitpeppar

\*100g färska blåbär

\*½ citron, skal och saft

\*1 tsk vit sirap

\*300g kejsarhatt svamp

\*Rapsolja

\*Smör

Skalet från jordärtskocka

4 grönkålsblad

Rapsolja till fritering

Skala och tärna jordärtskockorna. Spara lite av skalet till mackan. Fräs tärningarna i smör på medelvärme tills de är mjuka. Jordärtskockorna ska inte få färg. Salta och peppra. Låt svalna.

## Deg

8g jäst

250g vatten

500g Vetemjöl Manitoba Cream

175g vetesurdeg

10g salt

Lös upp jästen i vattnet. Tillsätt mjölet och surdegen. Kör i degblandare på låg hastighet i 12 minuter. Tillsätt saltet och öka hastigheten i 5 min.

Mjöla jordärtskockstärningarna lite lätt och håll i degen. Arbeta in tärningarna på låg hastighet. Täck med plast och låt jäsa i 90 min.

Stjälp upp degen på mjölat arbetsbord och dela i två delar. Platta till degbitarna försiktigt och vik samman bröden. Lägg med vikskarven neråt på plåt och täck med handduk och låt jäsa i rumstemperatur i 3 timmar eller i kyl över natten 14-16 timmar.

Sätt ugnen på 250°C med en plåt inne. Sätt in bröden på den varma plåten och kasta in lite vatten i botten på ugnen. Skruva ner värmen till 200°C efter 5 minuter och öppna ugnen ett par sekunder så ångan ventileras ut. Baka tills fin och jämn färg i ca 50 minuter.

Lägg bröden på ett galler och låt svalna.

Rosta hasselnötterna på hög värme i en torr stekpanna. Gnugga bort skalen. Hacka nötterna grovt. Smält smöret och låt det bli gyllenbrunt. Tillsätt nötterna. Sätt in smöret i kylan medan du förbereder resten.

Koka rödbetorna, med skal, mjuka i saltat vatten. Låt svalna något och ta bort skalet. Mixa rödbetorna med

philadelphia- och prästosten. Smaka av med salt och peppar.

Blanda blåbären med sirap samt rivet skal och saft från citronen.

Värm olja till 180°C. Friter först jordärtskocksskalen gyllenbruna sedan grönkålsbladen. Låt rinna av på papper och salta.

Skiva kejsarhatten i ca 3 mm skivor. Stek skivorna i smör och rapsolja. Krydda med salt och peppar.

Skär 4 skivor bröd. Bre på hasselnötssmöret. Toppa med machesallad. Fördela svampen på salladen. Splitsa på rödbetskrämen. Garnera med blåbär och de friterade skalen och grönkålen.