



Erica Andersson

Möllers Bageri & Konditori

"Till havs"

Till havs är en hyllning till havet utanför Ystad. En frisk och mättande macka med kallrökt lax, citrusaioli och en apelsin-, citron- och fänkålsallad. Allt presenterat på ett rykande färskt vetelevain. Enkelt och snyggt kombinerat så att alla smaker kommer fram, utan att någon tar över.

Vetelevain

Kör ingredienserna i degblandare i 2 minuter på låg hastighet. Därefter snabbt i 6 minuter. Ha sedan i 5 g salt och kör snabbt i ytterligare 5–6 minuter. Ta upp degen och lägg i plastback. Låt stå i rumstemperatur i 1 timme. Ställ sedan in backen i kylan i minst 15 timmar. Ställ ut degen i rumstemperatur och låt stå 1 timme. Häll upp degen på mjölat bord och dela den i tre delar. Slå försiktigt upp tre bröd i önskad form. Låt jäsa i 1–1,5 timme. Baka av i stenugn – ingångstemperatur 260 grader ner till 240 grader plus addera 5 sekunder ånga. Grädda i 25–30 minuter.

Citrusaioli

Vispa ihop äggulor och senap. Droppa i oljan, lite i taget. Efter en stund kan du hälla i oljan i en tunn stråle. Vispa hela tiden. Försiktigt så det inte skär sig. Riv i citrusskal och pressa i saften. Hacka ner "dill" från fänkålen. Finhacka eller pressa ner vitlöken. Smaka av med salt och peppar.

Vetelevain (3 bröd)

- 1 l vatten
- 1400 g vetemjöl
- 600 g vetesurdeg
- 5 g jäst

Citrusaioli (16-20 portioner)

- 4 äggulor
- 8 dl olja
- 1 msk senap
- 1,5–2 citroner, rivet skal & saft
- "Fänkålsdill"
- 4 vitlöksklyftor



Erica Andersson

Möllers Bageri & Konditori

”Till havs”

Citrus- och fänkålssallad

Skala och filea citroner och apelsiner. Strimla ner fänkålen. Blanda allt.

Montering:

- Skiva brödet
- Bred ut lagom med citrusaioli på en skiva
- Lägg på valfri sallat
- Lägg på polkabetskivor
- Lägg på några skivor lax
- Lägg på citrus- och fänkålssalladen
- Bred ut lagom med citrusaioli på en skiva och placera snett ovanpå
- Klart!

Citrus- och fänkålssallad (20 portioner)

- 4–5 citroner
- 6 apelsiner
- 3–4 fänkål (beroende på storlek)

Tillbehör (per macka):

- 3–4 skivor kallrökt, skivad lax
- 5–6 skivor polkabeta
- Blandad sallat (ruccola & manché)