



Ellen Axeborg

Centralbageriet i Huskvarna

"Till skogs"

Till skogs för tankarna till just skogen. För vad sägs om rostat chialevain med picklade morötter, smörstekta kantareller och rökt hjortstek. Några av skogens allra bästa smaker – på en macka.

Gör såhär:

Koka upp lagen till morötterna, låt svalna något. Hyvla morötterna på längden (gärna med en mandolin), blanda runt i lagen och låt stå. Bryn smöret. Stek kantarellerna och smaksätt med salt och peppar. Skiva upp brödet och rosta det. Vispa upp det brynta smöret.

Montering:

– Bred på det brynta smöret på brödskivan och lägg på lollo rosso-salla och hjortsteken varvat med ärtskott.

– Strö över lite kantareller och garnera med den picklade moroten.

Bröd

Chialevain

2250 g extra bagerivetemjöl

1750 g vatten

900 g vetesurdeg

100 g chiafrö

37 g salt

37 g flingsalt

Snabbpicklade morötter

3 dl vatten

1 dl socker

0,5 dl ättikssprit (24%)

4 st morötter, hyvlade på längden

Smörstekta kantareller

200 g kantareller

2–3 msk smör

Salt och peppar efter smak

Fyllning

260 g brynt smör

10–20 blad (beroende på storlek) lollo rosso

40 skivor (ca 880 g) rökt hjortstek

ca 80 g ärtskott