



Lotta Svensson

Bageri Rosetten Jönköping

"Småland 2.0"

Småland 2.0 tar de bästa traditionerna från Småland och adderar en modern twist. Grunden är ett stenugsbakat surdegsbröd med potatis toppat med goda ingredienser som fänkål-, anis- och citronmarinerad lax, rökt paprikamajonnäs och syrade Grännapäron och kålrabbi.

Brödet:

Blanda alla ingredienser förutom salt och kör sakta i 4 minuter i degblandaren. Låt vila 40 minuter och kör sen snabbt i 8 minuter. Häll i saltet och kör sedan snabbt ytterligare i 3–4 minuter. Ta upp degen och låt vila 30 minuter på bakbordet. Bulla om, vik över och låt den vila 30 minuter till. Dela upp i bitar om 300 g, rulla upp i bullar och kavla ut med pumpakärnor till ca 20 cm-kakor. Låt jäsa i kylskåpet i ca 24 tim. Baka i stenugn på 250 grader med lite ånga i 8–10 minuter.

Gravad lax "tataki":

Krossa fänkål och anis. Blanda med rivet skal av 2 st citroner och gnid in laxen. Blanda socker, salt och ca 2 dl vatten och häll över den kryddade laxen. Låt stå i 3 dygn, vänd då och då under tiden. Torka ytan på den gravade laxen. Pensla med soja och bränn hastigt med brännare. Skär i tärningar.

Bröd (20 st mackor)

Surdegsbröd med potatis och pumpafrön

1 l eko-mjök

200 g kokt potatis

200 g stenmalt rågmjöl

1400 g vetemjöl

30 g havssalt

30 g jäst

100 g surdeg på råg- och vetemjöl

200 g pumpakärnor

Gravad lax:

1,6 kg färsk lax av mittbiten

2 msk kinesisk soja

2 st citroner

15 g fänkålsfrö

15 g anisfrö

6 dl socker

4 dl salt



Rökt paprikamajonnäs med sriracha:

Mixa god majonnäs med paprika, vitlök och limeskal. Smaka upp med rökt paprikapulver och sriracha-chilisås samt salt och en gnutta socker. Låt stå till dagen efter. Fyll i spritspåse.

Snabbsyrade Gränapäron och kålrabbi:

Blanda en lag av socker, citronskal+saft och vatten. Skala och skär kålrabbin samt päronen i tunna klyftor. Lägg i lagen och låt dra 10 minuter.

Paprikamajonnäs:

4 dl majonnäs
0,75 dl sriracha-chilisås
1 msk rökt paprikapulver
100 g färsk röd paprika
1 st lime
3 klyftor vitlök

Syrade päron och kålrabbi:

2 dl socker
Citronskal och saft från en citron
Vatten
600 g små "Gränapäron" eller Gråpäron
600 g ekologisk kålrabbi

Fyllning:

3 huvuden romansallat
2 askar mangoldskott
4 st blodgrapefrukter
100 g dill