



Jeanette Stegman

Fahlmans konditori

”Dansk klassiker 2.0”

Jeanette kommer från Danmark så vad passar väl bättre en dansk klassiker – potatismackan – men med en modern twist i form av wasabimajonnäs med gräslök och palsternackschips. Allt serveras såklart på en annan dansk klassiker – rågbröd. Har du inte testat en potatismacka tidigare, så gör det nu. Det kanske även blir en svensk klassiker?

Osötat solrosbröd

Blanda ihop fördegen dag 1. Dag 2 blandas fördegen ihop med botgöring och blötläggning. Grädda i ugnen på 180 grader i 75 minuter.

Tillbehör

Smöra rågbrödet. Skär potatis och lägg på brödet tillsammans med god italiensk salami. Toppa med wasabimajonnäs med gräslök, stekt lök, ärtskott och palsternackschips.

Osötat solrosbröd (20 st)

Fördeg:

- 900 g vatten
- 200 g rågsurdeg
- 1000 g fint rågmjöl

Botgöring:

- 1700 g vatten
- 1750 g fint rågmjöl
- 100 g mörk malt
- 100 g salt
- 120 g jäst

Blötläggning:

- 2000 g vatten
- 2400 gr solrosfrön

Tillbehör:

- 600 g italiensk salami
- 2200 g kokt potatis
- 40 g wasabi
- 250 g majonnäs
- 100 g crème fraiche
- 600 g gul lök
- 400 g palsternackor
- 200 g ärtskott
- 100 g rödbetskott
- 200 g gräslök