



Prova några av våra recept



Surdegskultur

- 1 dl grovt rågmjöl
- 1 dl ljummet vatten

Blanda ingredienserna och låt stå i rumstemperatur i 3 dygn, rör 1 till 2 gånger per dygn. Dag 4, tillsätt 5 dl ljummet vatten och 5 dl grovt rågmjöl. Låt stå i 1 dygn och sedan är surdegen färdig, förvara i kyl. Vid bakning tag fram surdeg 1 dygn i förväg.

Limpa 3-4 st.

- 5 dl kallt vatten
- 150 g surdegskultur
- 25 g torrjäst
- 2 msk olivolja
- 5 dl vetemjöl
- salt

Blanda vatten, surdeg, jäst och olja. Blanda i mjöl och salt. Arbeta degen kraftfullt i maskin 6 min eller för hand i 12 min. Forma degen till bröd och lägg på plåt. Ställ i kyl över natten. Tag fram brödet och låt stå i rumstemperatur i ca 1 tim. Grädda brödet på 180 grader i 30 min eller tills innertemperaturen är 97 grader.

Majspesto 4 port

- 1 burk majs, ca 250g
- 2 klyftor vitlök
- 2 tsk sambal oelek
- 0,5 dl olja
- 2 msk citronsaft
- 0,5 tsk salt
- 1 krm vitpeppar

Rosta majsen tillsammans med olja i ugn på ca 180 grader tills den fått fin ljusbrun färg. Mixa majsen och smaka av med övriga ingredienser.

Tunnbrödschips

- tunnbröd mjukt
- rapsolja
- flingsalt
- timjan

Dela varje bröd i önskad storlek. Lägg brödbitarna på en plåt och pensla med rapsolja, strö över timjan och flingsalt. Rosta i ugn på ca 185 grader i 6 min.

www.kostochrestaurang.uppsala.se