



Mackor

**4 recept gjorda på ett stenuksbakat
surdegsbröd bakat med drav från öl.**



BONJOUR

En bryggmästare och en bagare har degat, knådat och pratat öl. Här är resultatet.

Hur kommer det sig att en god öl blir god? Fråga en bryggmästare så kommer du att få en föreläsning som kan pågå i timmar.

Hur kommer det sig att ett bröd får de smaker det har? Fråga en bagare så kommer du att få en föreläsning som kan pågå i timmar.

När vi skapade våra ölbröd frågade vi bägge.

Så, vi behöver inte gå in på hur lång tid det tog. Men det var inspirerande och slutade med att vi i vårt bageri på Kungsholmen i Stockholm började provbaka frenetiskt.

Tillslut var vi nöjda. På plåtarna låg då två bröd: Eat my Brew Lager och Eat my Brew Stout.



Eat my Brew Lager

Här har vi använt drav och malt från en ljus lager. Surdegen är satt med rågmjöl och brödet gräddas i stenugn. Det är ljust, saftigt och har smaker som kan få dig att tänka på soliga citrusfrukter, utan att vara surt. Och kanske med små aningar av skumbanan, utan att vara sött. Gott till en örtig kycklinggryta, eller en lagom mogen brie och paprika.

Eat my Brew Stout

Ett surdegsbröd som innehåller drav och malt från en stout. Surdegen är speciell med råg och en aning kakao i. Här finns rostade smaker av karamell, med noter av kaffe och choklad. Perfekt med smakstarka ostar, eller varför inte toppad med en BBQ pulled pork.



BONJOUR



Eat my Brew Lager

Crispy Chicken & Provolone Sandwich

4 pers

- 8 skivor** Eat my Brew Lager, grillade eller stekta
- 4 st** Kycklinglårfiléer, utbankade
- 2 ½ dl** Syrad grädde
- 1–2 tsk** Chilipulver
- 1 tsk** Salt
- ½ tsk** Peppar
- 4 dl** Vetemjöl blandat med 2 tsk bakpulver & ½ tsk salt
Olja att steka/friter i
- 4 skivor** Provolone alt gräddost, skivad
- 1 sats** Sriracha Majonnäs, se nedan (alt köp färdig)
- ½** Gurka, tunnskivad
- 1 st** Rödlök, tunnskivad

Blanda grädde, chili, salt och peppar till en marinad. Låt kycklingen marinera 3–4 timmar eller över natten.

Ta upp kycklingen ur marinaden och doppa först i mjöl, sen tillbaka i grädden och i mjöl igen. Ställ in i kylan tills den ska stekas.

Häll 2–3 cm olja i en hög panna/gryta och värm upp till ca 170°C, lägg i och stek kycklingen gyllenbrun på medelhög värme.

Lyft kycklingen ur pannan och lägg på en ostskiva per kycklingbit.

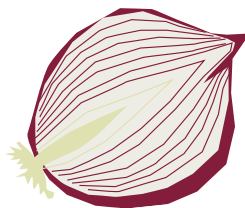
Bred majo på brödet, lägg på gurka, lök samt kycklingen med ost, avsluta med bröd.

Dela mackorna och servera med någon dipp och varför inte lite fries till.

Sriracha Majo

- 2 dl** Majonnäs
- ½ dl** Srirachasås
- ½–1 tsk** Lime
- ½–1 tsk** Salt

Vispa ihop majonnäs med sriracha och limejuice, smaka av med salt.





Eat my Brew Stout

Southern Pulled Pork Sandwich

4 pers

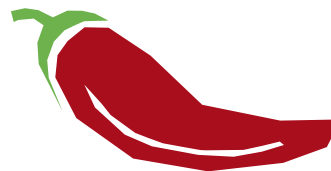
- 8 skivor Eat my Brew Stout, grillade
- 400–500 g Pulled pork
- 1–2 msk Äppelcidervinäger
- ½ tsk Chili flakes
- 1–2 droppar Hot sauce – tex Louisiana, Tabasco, Texas Pete
- 1–2 dl BBQ-sås, valfri efter smak och tycke
- 2–3 dl Riven Röd Slaw, se nedan (alt köp färdig coleslaw)

Blanda pulled pork med vinäger, chili och hot sauce och värn i ugn eller panna. Fördela den på fyra brödskivor, ringla på BBQ-sås och toppa med slaw. Lägg på resterande bröd och servera gärna med lite pickles till.

Riven Röd Slaw

- 1/8 huvud Rödkaål, grovriven
- ½ Silverlök, finhackad
- ½ Morot, grovriven
- 1 dl Majonnäs
- 1 msk Socker
- 1 ½ msk Äppelcidervinäger
- 1 tsk Senapspulver
- Salt
- Svartpeppar

Blanda ihop alla ingredienser och smaka av med salt, peppar och ev mer vinäger och socker vid behov.



Eat my Brew Stout

Classic Reuben Sandwich

4 pers

8 skivor Eat my Brew Stout

100 g Smör

2 dl Russian Dressing,
se recept här brevid
(alt köp Thousand
Island Dressing)

400 g Pastrami, rumstempererad

400 g Surkål, rumstempererad

8–12 skivor Gräddost i tunna skivor

Pickles: Saltgurka

Stek bröden gyllenbruna på båda sidorna
i smör.

Bred dressing på alla bröd, lägg på 4
skivor pastrami, toppa med surkål, ost
och resterande brödskivor.

Dela och servera med pickles till.

Russian Dressing

1 dl Majonnäs

½ dl Chilisås

1 msk Crème fraîche

1 msk Persilja, hackad

1 msk Silverlök, finriven

1 msk Bostongurka

½ tsk Citronjuice, nypressad

½ tsk Pepparrot, finriven

¼ tsk Worcestershire sås

Salt

Svartpeppar

Vispa ihop alla ingredienser och smaka av
med salt och peppar.

Låt stå kallt tills den ska användas.



Eat my Brew Stout Pintxos x 3

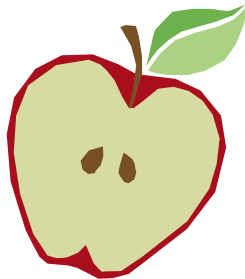
4 pers

4 bitar Eat my Brew Stout
2–3 msk Fikonmarmelad
100 g Gorgonzola, skivad
½ Päron el äpple, tunnskivade
4 st Cornichons

Bred marmelad på brödbitarna.
Lägg på gorgonzola och toppa med skivat päron/äpple och en cornichon genom ett litet träspett.

4 bitar Eat my Brew Stout
2–3 msk Chimichurri
2–3 Txistorra el Kabanoss, grillade & delade
4 st Pimientos padrones, stekta
4 st Cornichons

Bred på chimichurri på brödbitarna.
Trä spett genom två bitar korv och en padrones och tryck ner i brödet.



4 bitar Eat my Brew Stout
2–3 msk Chili aioli
50 gram Grillad paprika, bitar
8 st Vannamei-räkor, skalade och förkokta
4 st Oliver, gröna med paprika

Bred aioli på brödbitarna. Lägg på en bit paprika per pintxos, trä spetten genom två räkor och en oliv per brödbit.



Surdegsbröd med smak av öl.



Ett stenugnsbakat
surdegsbröd bakat med
drav från en ljus lager

Ett stenugnsbakat
surdegsbröd bakat med
drav från en fylig stout



BONJOUR

Gilla oss på facebook.com/bonjour samt hitta fler recept på bonjour.se