



COOKING PASSION SINCE 1877

AMERICANO COCKTAIL MED PLOCKMAT



1 cocktail med tillbehör

En klassisk drink och goda tilltugg? Här serverar vi en läskande Americano Cocktail med bröd och färskosttopping.

INGREDIENSER

COCKTAIL

4 cl röd vermouth eller alkoholfritt alternativ
Mousserande vin eller tonic water
Isbitar

BRÖDET

200 g mjöl
3 msk smör
100 ml vatten
En nypa salt
Mjöl till arbetsyta

FÄRSKOSTTOPPING

Rödlök, finhackat
Oliver, hackade
200 g färskost
Färska örter till garnering

TILLAGNING

Häll 4 cl röd vermouth i ett glas och tillsätt mousserande vin. Lägg till en isbit. Om du vill använda mindre alkohol kan du använda tonic water istället för mousserande vin.

Värm smör och vatten på låg värme. Så fort smöret har smält, ta bort det från hällen och rör ned saltet och mjölet. Knåda degen kraftigt på en mjölad yta. Låt jäsa på en varm plats i 15 minuter.

Rulla degen tunt med hjälp av en kavel. Vänd några gånger och pudra degen med mjöl.

Använd varmluftsfunktionen CircoTherm® och förvärm ugnen till 180°C. Placera ett bakplåtspapper på ugnsplåten. Lägg degen på bakplåtspappret och placera plåten den förvärmade ugnen. Grädda i 12-15 minuter tills den är gyllenbrun.

Blanda samman färskost, rödlök och oliver. Smaka av med salt och peppar.

Låt brödet svalna, skär upp i mindre bitar och bred på färskostblandningen. Garnera med färska örter och servera tillsammans med cocktailen.