



Farkas Richárd-Pajta Étterem:

„Szalonna sütés”

Elkészítés:

1. A hagymás sörös kenyérhez: 530g bl55 búzaliszt, 300g sör, 20g só, 16g élesztő, 5g cukor, 60g karamellizált hagymát begyúrunk homogén tésztává, formázva kelesztjük 30 percet, 180C fokon 30 percet sütjük
2. A burgonyákat körbe égetjük, majd fóliába csomagolva puhára sütjük 200C fokon.
3. A kápia paprikákat körbe égetjük, lefóliázva pihentetjük 10 percet, majd meghámozzuk és juliannre vágjuk. A paprika levével, kevés ecettel és paprikamag olajjal vákuum gépben gyorsmarináljuk.
4. A medvehagyma emulsióhoz 3 tojássárgából majonézt készítünk medvehagyma olajból.
5. A szalonna szeletekből kis taréjt vágunk és fáklyával rápirítjuk a kenyérre, hogy a zsíráját felvegye.
6. Zárható üvegebe tálaljuk és smoker gunnal füstöljük.