



17 st

Ingredienser

Marinerade sardeller:

- 3 msk olivolja
- 0.5 hackad persilja
- 1 pressad vitlöksklyfta
- 10 sardellfiléer

Spansk salami med grillad paprika:

- 200 g grillad avrunnen paprika i bitar
- 200 g salchichón eller annan salami i skivor

Päron och manchegoost:

- 2 päron, i tunna skivor
- 150 g skivad manchegoost
- 50 g hackade valnötter

30 cocktailpinnar eller tandpetare:

Pinxtos – baskiska snittar med tre smaker

★★★★★ (16) [Sätt betyg](#)

Goda små snittar i tre olika smaker sardeller, salami och manchegoost. Passar perfekt till en kall öl.

Tillagningstid: 20 minuter + ev tid för marinering över natten
30 stycken

Feedback

Gör så här

- 1 Rosta eventuellt brödsnivorna i en het stekpanna i 1-2 minuter.
- 2 Blanda olivolja, persilja och vitlök. Lägg i sardellfiléerna och låt marinera minst 10 minuter, helst över natten.
- 3 Fördela sardeller på tio av baguettesnivorna. Lägg paprika och salami på tio. Lägg en skiva päron, en skiva ost och lite valnötshack på de återstående tio skivorna och fäst ihop med tandpetare.
- 4 Lägg upp allihop på ett stort fat och ringla över olivolja, flingsalt och dra några varv med pepparkvarnen.
- 5 Ljust matbröd
Rör ut jästen med ljummet vatten i en bunke eller köksmaskin. Tillsätt olja, salt och nästan allt mjöl. Spara lite till utbakningen. Arbeta degen smidig, 7-10 minuter för hand eller 5 minuter med maskin. Jäs under bakduk cirka 1 timme.
Dela degen i tre delar. Forma varje del till en skruvad baguette, lika lång som plåten, och låt jäsas på

- 3 msk **olivolja**
- 2 tsk **flingsalt**
- 2 tsk **nymalen svartpeppar**

Ljust matbröd, 3 baugetter:

- 25 g **nymalen jäst**
- 5 dl **ljummet vatten (ca 37°)**
- 1 msk **olivolja**
- 12 dl **vetemjöl (ca 750 g)**
- 2 tsk **salt**

bakplåtspapper cirka 30 minuter.
Grädda i 250 grader varm ugn cirka 10 minuter, sänk värmen till 200 grader och grädda ytterligare 10 minuter.
Låt baguetterna svalna på galler utan bakduk.

Tips



"Använd vilket bröd som helst!"

*Sara Begner,
Matkreatör, Coop*