

## Ädelostpannacotta med honungssidfläsk och knäckesticks



Antal portioner: 4 - 6

Färdigt på: 80 min + 3 h i kyl

### Ingredienser

**Ädelostpannacotta** 2,5 st gelatinblad

4 dl vispgrädde

200 g riven ädelost

1 krm nymald svartpeppar

1 krm salt

**Knäckesticks** 2,5 dl filmjöl

25 g jäst

50 g tärnat, mjukt smör

1 msk brödsirap

1 tsk salt

4 dl grahamsmjöl

3 dl vetemjöl

1 dl rostade solroskärnor

1 dl sesamfrön

1 msk flingsalt

**Honungsstekt sidfläsk** 500 g sidfläsk

1 msk smör

4 msk flytande honung

2799 Sauvignon Winkl, Cantina Terlan, Alto Adige, Italien 139:-

### Gör så här

#### 1. Ädelostpannacotta

Lägg gelatinbladen i kallt vatten i 5 minuter. Värm grädden i kastrull tills den precis börjar koka. Krama ur gelatinbladen och blanda ut dem i den varma grädden.

2. Blanda sedan ner ädelosten, och rör tills pannacottasmeten är klumpfri. Smaksätt med salt och peppar.

3. Häll upp antingen i muffinsformar av silikon eller portionsformar. Låt stelna i kylskåp i minst 3 timmar.

#### 4. Knäckesticks

Värm filmjölken till 37 grader. Smula jästen i en bunke och häll över filmjölken. Blanda ut jästen i filmjölken.

5. Tillsätt smör, sirap, salt, grahamsmjöl och större delen av vetemjölet, spara lite till utbakningen. Arbeta till en smidig deg. Låt jäsa i 30 minuter. Sätt ugnen på 200 grader.

6. Ta upp degen på mjölad arbetsbänk och dela i 10 delar. Kavla ut bitarna så tunt som möjligt, till ovala bröd. Nagga bröden med gaffel. Lägg på bakplåtsklädda plåtar. Pensla med vatten, strö över solroskärnor, sesamfrön och flingsalt.

7. Grädda i mitten av ugnen i 10-15 minuter, tills bröden fått fin färg och blivit spröda. Låt svalna på galler, bryt sedan i bitar.

#### 8. Honungsstekt sidfläsk

Skär eventuellt bort den tjockaste fettkanten på sidfläsket och tärna resterande fläsk, eller lammkött, i tärningar.

9. Stek dem gyllene och knapriga i smöret i stekpanna på hög värme. Tillsätt under slutet av stekningen honungen och rör om.

10. Servera sidfläsk/lammköttet med ädelostpannacotta (som kan stjälpas upp på tallrik om den stelat i silikonformar) och knäckesticks.