



Pressmeddelande 5 november 2015

Johan Blidberg från Slöinge är vinnare i Mack-SM 2015

Ett hantverksbakat vetesurdegsbröd är kanske något av det trendigaste just nu, i alla fall när det kommer till att välja bröd till en god lunchmacka. Idag gjorde åtta finalister upp i Mack-SM, tävlingen där Sveriges bästa macka koras. Segraren Johan Blidberg från Slöinge vann med sin macka "Susedalen". En macka på vetesurdegsbröd med en spännande blandning av lokala smaker som omelett med bondost, kantarellmajonnäs och rökta hasselnötter. På andra plats kom Petter Oscarsson med "Höstäpplen" och på tredje plats Ebba Waldenström med "En världsomsegling". Bakom tävlingen står branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer.

Johan Blidberg kammade hem titeln och blev juryns favorit med motiveringen:

Med ett perfekt hantverk, i alla delar, imponerar din macka stort. Smakerna och de olika beståndsdelarna är traditionella, enkla och rena, men på samma gång innovativa. En enkel macka – med avancerat handlag. Helt enkelt.

– Brödtrenden är här för att stanna. Runt om i landet köper fler och fler konditorigäster gärna matiga och varierade lunchmackor. Denna trend märktes tydligt av i årets final där mackorna bjöd på spännande och nytänkande smakkombinationer som passar utmärkt för en bra lunchmacka, säger Martin Lundell, VD på branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer som arrangerar Mack-SM.

Johan får, förutom titeln, en trendspaningsresa till London tillsammans med tävlingens sponsor KåKå för att spana in det senaste inom brödvärlden och låta sig inspireras av stadens breda matkultur.

– Jag kan knappt förstå att det är sant. Det känns galet att min macka har blivit vald till Sveriges bästa macka. Jag har alltid haft ett stort matlagningsintresse och ett särskilt intresse för mackor. Att alla år av bakning nu ger utdelning känns helt fantastiskt. Jag vill att alla hemma ska få ta del av min mästerskapsmacka, säger Johan Blidberg.

Mack-SM har arrangerats tretton år i rad. Bakom tävlingen står branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer. Syftet är att lyfta fram mackan som lunchalternativ och kora landets godaste, trendigaste och bästa lunchmacka. På Mitt kök-mässan i Stockholm tävlade åtta finalister från hela Sverige om den prestigefyllda titeln. Uppgiften gick ut på att färdigställa 20 mackor var på 45 minuter.



En jury bedömde mackorna utefter nytänkande, smak, utseende, tillvägagångssätt och ekonomi. Det är nämligen viktigt att det finns en realistisk kalkyl så att mackan kan säljas på ett bageri eller konditori. I juryn satt Catarina Bennetoft från Brödinstitutet, Gabriel Di Grado vinnare av Årets Bagare 2015, Moa Brink från Bagarlandslaget, matskribenten Kristina Valentin, Lotta Svensson vinnare av Mack-SM 2014 och Gabriella Strömberg från bagerigrossisten KåKå.

Resultat

Vinnare: Johan Blidberg från Solhaga Stenugnsbageri, Slöinge, med "Susedalen"

Andra plats: Petter Oscarsson från Skeppshandelns Stenugnsbageri, Köping, med "Höstäpplen"

Tredje plats: Ebba Waldenström från Magnus Johansson Bageri & Konditori, Stockholm, med "En världsomsegling"

Delad fjärdeplats:

Ida Andersson från Café Tre G, Karlskrona, med "Jordnära"

Lena Wireskog från Lennarts Konditori AB Eksjö, Eksjö, med "Lingonröda tuvor"

Marica Lundberg från Estvalls Bageri, Moheda, med "Småländsk jaktmacka"

Marika Karlsson från Sockerbagarnas delikatesser, Norrköping, med "Pan de Iberico"

Sara Molin från Hansens Café & Bageri, Sandviken, med "Kyckling BLP"

För mer information och intervjuer med finalisterna, vänligen kontakta:

Helena Wittbom, Kelly and Pling, helena@kellyandpling.com, 0709-20 00 04

Martin Lundell, VD Sveriges bagare & konditorer som arrangerar Mack-SM, martin@bageri.se, 0703-64 67 94

Om Mack-SM och Sveriges bagare & konditorer

Tävlingen Mack-SM syftar till att kora Sveriges godaste, nyttigaste och trendigaste lunchmacka. Mack-SM arrangeras av branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer och sponsor är KåKå. Sveriges bagare & konditorer är branschorganisationen för bageri- och konditoribranschen i Sverige och har 450 medlemsföretag som anställer ungefär 15000 personer.



Johan Blidberg

Solhaga Stenugnsbageri, Slöinge

"Susedalen"

Susedalen bjuder på lokala råvaror och spännande smaker av bland annat kantarellmajonnäs och rökta hasselnötter.

Gör såhär:

Blanda alla ingredienser för hand och låt stå i en timme. Knåda ihop degen snabbt och ordentligt. Vik den en gång per timme tre gånger. Baka ut degen till önskade limpor och ställ kallt.

Gör bondostomeletten genom att blanda allt och baka av i kapselplåt i 150 grader i 45-50 min.

Stek kantarellerna i smör eller olja. Mixa dem med äggula, senap, salt, peppar och vinäger. Blanda i oljan långsamt så att en krämig majonnäs bildas. Blir den för tjock, ta i några droppar vatten.

Gör skogspickles genom att koka upp och blanda ihop socker, ättika och vatten. Slå över trattkantarellerna. Skiva löken och lägg i lagen. Svartkålen skärs i lagom bitar och läggs i tillsammans med lingonen precis före servering.

Bröd

Recept för 10 mackor

1000 g vatten

1400 g lantvete

200 g emmer

45 g havssalt

300 g aktiv surdeg

MACK·SM

Rosta hasselnötterna i torr panna tillsammans med saltet. Slå på vattnet och låt det koka bort medan du skakar pannan. Nötterna ska bli snövita.

Montering:

- Rosta brödet.
- Lägg på en bit omelett.
- Splitsa på kantarellmajonnäs.
- Lägg på svamp, kål, lök och lingon.
- Garnera med nötter och harsyra.

Fyllning

Bondostomelett

- 12 st ägg
- 1000 g mjölk
- 500 g grädde
- 8 g svartpeppar
- 17 g salt
- 400 g riven bondost
(Alt. annan lagrad ost)

Kantarellmajonnäs

- 100 g kantareller
- 15 g smör eller olja
- 50 g äggula
- 15 g dijonsenap
- 10 g rödvinsvinäger
- 300 g rapsolja
- 8 g salt
- 4 g svartpeppar

Skogspickles

- 50 g ättika
- 100 g socker
- 150 g vatten
- 100 g torkade tratt-
kantareller
- 1 st rödlök
- Några blad svartkål
(Alt. grönkål)
- 50 g lingon

Rökta hasselnötter

- 80 g hasselnötter
- 15 g rökt salt (Finns i välsor-
terade livsmedelsbutiker)
- 10 g vatten

Topping

- Harsyra