



Bruschetta med tomat,  
mozzarella och basilika

Fyra portioner

4 skivor surdegsbröd  
4 tomater  
ca 125 g mozzarellaost  
1 vitlöksklyfta  
färsk basilika  
flingsalt  
nymald svartpeppar  
olivolja

Skär tomaterna och mozzarellan  
i mindre bitar, hacka basilika.  
Rosta sedan brödet i en het stek-  
panna. Skala och dela vitlöks-  
klyftorna, gnid sedan in i brödet.  
Toppa med tomat, basilika och  
mozzarella. Salta och peppra,  
ringla slutligen över olivolja.

# Näset Vedugnsbageri

## bakar med värme

Tre kilometer norr om Katrineholm finner du Näset gård där makarna Per-Inge Johansson och Katarina Lundström sedan 2009 driver familjeföretaget Näset Vedugnsbageri. Här bakas det alltifrån surdegsbröd till bullar och på senare tid även kex. Allt på ekologiska och närproducerade råvaror utan onödiga tillsatser.

## Riktiga bröd

Ett riktigt smakrikt och nyttigt bröd kräver sin bagare. Bra råvaror och rätt kunskap ligger till grund för bästa resultat, något som Näset Vedugnsbageri tagit fasta på. Från Warbro Kvarn kommer det stenmalda mjöl som används flitigt av bageriet. Tack vare stenmalning innehåller det mycket välgörande vitaminer och mineral. Med mjölet förbereds degen på kvällen. Dagen därpå bakas den ut till limpor som sedan gräddas i den specialbyggda vedugnen. Naturligt och ärligt, det här är bröd så som det ska vara.



Gårdsbutiken är Konserv Kompaniets satsning på småskaligt producerade varor. Dels för att stödja de små odlarna och tillverkarna men dels också för att det faktiskt smakar lite bättre så. Mer information hittar du på [www.gardsbutiken.nu](http://www.gardsbutiken.nu)

**Martin Olsson**  
Konservkompaniet

Konserv Kompaniet AB Box 1011, 611 29 Nyköping  
Besöksadress: Idbäcksvägen 12  
Tfn: 0155 - 20 03 00, Fax: 0155 - 20 03 28  
[www.konservkompaniet.se](http://www.konservkompaniet.se)