

Danmarks Bedste Madbrød/Ready to Eat 2016

Henrik Hansen, Seest Bageri, Kolding

Frikadellebrød

Grundsur (lavet i forvejen):

500 g	Gammeldags Kærnemælk
500 g	Fuldkornshvedemel
10 g	Gær

Dejføring:

750 g	Grundsur
1.125 g	Manitoba mel (Casa Italia)
625 g	Victory fuldkornsmel
1.300 g	Vand
125 g	Gammeldags kærnemælk
50 g	Gær
50 g	Middelhavssalt

Fyld:

560 g	Frikadeller
112 g	Rødløg
112 g	Feta
112 g	Cherrytomater

Pynt:

Persille



Surdej:	Røres sammen med hånden og sættes på køl 24 timer
Dejføring og æltetid:	Alle ingredienser, undtaget salt, køres 8 min langsomt og 2 min hurtigt. Salt tilsættes og dejen køres yderligere 4 min
Dejtemperatur:	26 °C
Liggetid:	24 timer på køl
Dejvægt:	70 g
Udbytte:	56 stk.
Opslåning:	Dejstykkerne lægges i gummimåtter og trykkes ned med olivenolie. Fyldet trykkes ned i dejen - 10 g hakkede frikadeller, 2 g fetaost, 2 g hakket tomat og 2 g hakket rødløg pr stk
Raskning:	30 min i raskeskab
Inden afbagning:	Drysses med lidt persille
Ovn:	Stikovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 230 °C med 20 sek damp Afbagning: 230 °C
Bagetid:	15 min - spjæld åbnes efter 10 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

