

Danmarks Bedste Madbrød/Ready to Eat 2016

Christian Larsen, Kirstens Konditori, Brønshøj

Charme-bolle

Biga (lavet i forvejen):

1.000 g	Scrocchiarella-mel (Bäko)
10 g	Gær
600 g	Vand

Dejføring:

1.600 g	Biga
1.000 g	Scrocchiarella-mel (Bäko)
5 g	Tørgær
60 g	Salt
40 g	Olivenerolie
900 g	Vand
200 g	Syrlige peberringe (Bäko)
200 g	Sorte oliven
40 g	Provence krydderi



Pynt:

Olivenerolie og havsalt

Biga:	Køres 10 min langsomt på æltekar og anbringes på køl. Kan bruges 2 dage.
Dejføring og æltetid:	10 min langsomt og 5 min hurtigt
Dejtemperatur:	27 °C
Liggetid:	24 timer på køl
Dejvægt:	100 g
Udbytte:	50 stk.
Opslåning:	Vejes af og virkes op i aflang form
Raskning:	3-4 timer i bageriet
Inden afbagning:	Stryges med olie og drysses med havsalt
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 270 °C med 5 sek damp Afbagning: 210 °C
Bagetid:	20 min - spjæld trækkes efter 15 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

