

Danmarks Bedste Rullede Dej 2018

Birthe Kjærgaard, Michael H Konditoriet, Gentofte

Colosseum

Fyldning:

2.500 g	Bitter brun masse	(Lemke)
2.500 g	Sukker	
2.500 g	Blød røremargarine	(Vandamortel Bako)

Fyldning:

2.000 g	Blåbær frost	
200 g	Blåbær puree	(Bako)
300 g	Vand	
1.500 g	Sukker	
250 g	Saftbinder	(Bako)

Strøssel:

200 g	Hvedemel	
200 g	Sukker	
200 g	Smør	
150 g	Mandelflager	
150 g	Perlemelis	
20 g	Bagepulver	

Hovedopskrift:

2.900 g	Wienermel	(Valsemøllen)
1.100 g	Vand	
550 g	Æg	
175 g	Gær	
2.000 g	Mimetec	(Puratos Rullesmør)

Pynt: Strøssel



Fyldning:	Masse og sukker køres sammen og tilsættes margarinen af 3 gange. Køres sammen til homogen masse
Fyldning:	Vand, bær puree og 1/2 af sukkeret bringes i kog. Sukker og saftbinder blandes og røres i den kogende grød. Blendes til homogen masse og sættes på køl
Strøssel:	Alt i en køres sammen til smuld.
Dejføring og æltetid:	Køres til wienerbrød. Pakkes ind som wienerbrød. Rulles med mimetec 3x3 og sættes på køl

Dejtemperatur:	4 - 6
Liggetid/sted:	Direkte fra æltekar. På køl til dejen kan rulles ud
Dejvægt:	50 gr pr. styk
Udbytte:	130 stk.
Bearbejdning/ Opslåning:	Dejen rulles ned på 4,5. Skæres ud i 10 x 10. 10 g borgmestermasse kommes på og stykket lukkes som en spandauer.
Raskning:	50 minutter. Raskeskab 30/85
Inden afbagning:	Stryges med æggestrygelse og trykkes i midten. 25 gr blåbærmarmelade kommes i midten og drysses med 10 g strøssel
Ovn:	Stikovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 220 °C med 0 damp Afbagning: 220 °C
Bagetid:	12 min. - spjæld åbnes efter 7 min

Tankerne bag det udviklede brød:

Smørbagt wienerbrød med blåbær og strøssel.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk