

# Danmarks Bedste Rullede Dej 2018

Jonas Dahl Grue, La Glace, København

## Merge

### Fyldning:

500 g	Solbærsaft	
50 g	Citronsaft	
12 g	Gellan	(Texturas)
12 g	Citras	(Texturas)
250 g	Sukker	
50 g	Solbærlikør	(Cartron)



### Fyldning:

300 g	Sukker	
250 g	Glucose	
2 stk.	Vaniljestang	
700 g	Fløde	
500 g	Smør	
10 g	Husblas	
12 g	Salt	

### Croissantdej:

1.500 g	Mel	
750 g	Mælk	
3 stk.	Æg	
125 g	Gær	
100 g	Sukker	
30 g	Salt	
1.000 g	Smør	

### Hovedopskrift:

3.600 g	Croissantdej	
200 g	Solbær broken gel	
200 g	Saltkaramel	

Fyldning:	Alle ingredienser på nær likør koges op. Sættes på køl. Blendes med likør når massen er helt kold til en ensartet masse.
Fyldning:	Sukker og glucose koges brunt. Fløde hældes over. Smør, vanilje, udblødt husblas og salt tilsættes og massen stavblendes. Køles til næste dag.
Croissantdej:	Til det favet lag tager man 300 g dej fra og ælter rød farve i

Dejføring og æltetid:	Alle ingredienser køres sammen 5 min ved hurtig hastighed på røremaskine.
Dejtemperatur:	5 °C
Liggetid/sted:	30 min. i fryser
Dejvægt:	120 g
Udbytte:	30 stk
Bearbejdning/ Opslåning:	Rulles med smør 1x3 1x4. Den farvede dej rulles til 2 mm og strækkes over dejen. Derefter rulles den til 7 mm. skæres 5x16 cm. der skæres 2 snit i hver og dejen flettes og rulles.
Raskning:	1 time i raskeskab
Inden afbagning:	Pensles med æg
Ovn:	Stikovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 210 °C med 10 sek. damp Afbagning: 170 °C
Bagetid:	15 min. - spjæld åbnes efter 13 min

**Tankerne bag det udviklede brød:**

En flettet croissant med fyld. Jeg har en ting at sige: GUUUUUUF



Se flere opskrifter på [www.bkd.dk](http://www.bkd.dk)