

Danmarks Bedste Rullede Dej 2018

Thomas Bastholm, La Glace, København

Ferguson

Dej til Croissant:

3.000 g	Mel
320 g	Sukker
60 g	Salt
1.600 g	Vand
250 g	Gær
2.000 g	Rullesmør
300 g	Rørsukker
30 g	Kardemomme
400 g	Rørsukker - til indrulning
40 g	Kardemomme - til indrulning



Hovedopskrift:

50 g	Dej til croissant
------	-------------------

Pynt:

Deko sukker

Dej til Croissant:	Dejen bliver kørt sammen det hele, og hviler på frost i 30 min. Rullesmør bliver rullet i 2X3. Rørsukker (til indrulning)og kardemomme (til indrulning) blendes sammen. Croissant dejen rulles ned på 4 mm. Hvis dejen er fugtig nok drysses "kardemomme sukker på begge sider ellers fugtes lige med lidt vand. Stykker skæres på 2cm x 10 cm. Rulles sammen og bages i en fedt spryet ring på 5 Ø cm.
Dejføring og æltetid:	
Dejtemperatur:	
Liggetid/sted:	
Dejvægt:	50 g
Udbytte:	1 stk
Bearbejdning/ Opslåning:	Rullet
Raskning:	60 min i raskeskab
Inden afbagning:	
Ovn:	Stikovn
Ovntemperatur:	Indsætning: med damp Afbagning: 220 °C
Bagetid:	15 min. - spjæld åbnes efter 0 min

Tankerne bag det udviklede brød:



Se flere opskrifter på www.bkd.dk