

Danmarks Bedste Madbrød/Ready to Eat 2016

Annemette Sørensen, Pompei, Ribe

Grisebondens Favorit

Dejføring:

1.100 g	Hvedemel
100 g	Sukker
25 g	Salt
100 g	Gær
75 g	Sødmælkspulver
150 g	Smør
600 g	Vand
400 g	Tørrede dadler
20 g	Frisk timian



Pynt:

Bacon

Dejføring og æltetid:	5 min i 1. gear - 3 min i 2. gear Tørrede dadler køres i dejen det sidste minut
Dejtemperatur:	20 °C
Liggetid:	30 min på bordet
Dejvægt:	75 g
Udbytte:	34 stk.
Opslåning:	Vejes af og rulles aflange, frisk timian ligges på dejstykket og en skive bacon drejes omkring dejen.
Raskning:	60 min under pose i bageriet
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 200 °C Afbagning: 180 °C
Bagetid:	18 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

