

Danmarks Bedste Rullede Dej 2018

Ida Birch Wentzlau, Brød by Vanilla, Vejle

Italienske MadCruffins

Rosmarinsmør:

250 g	Smør	(Lurpak)
25 g	Frisk rosmarin	

Hovedopskrift:

2.500 g	Hvedemel	
65 g	Fint salt	
230 g	Sukker	
45 g	Honning	(Jakobsens)
125 g	Gær	
500 g	Smør	(Lurpak)
1.350 g	Sødmælk	
1.300 g	Smør	(Lurpak)
250 g	Rosmarinsmør	



Pynt:

Parmesanost - Grana padano zanetti

Rosmarinsmør:	Kom rosmarin op i en termoblender. Blend så fint som overhovedet muligt. Smelt smøret og kom det op i blenderen. Blend nu de 2 ting godt sammen så rosmarinen bliver så fin delt så muligt, uden at den når så langt at smøret skiller. Lad massen stå i bageriet over natten og rør derefter massen lind.
Dejføring og æltetid:	Kom mel, salt, sukker, honning, gær, mælk og de 500 g smør i en rørkedel. Kør først langsomt alle ingredienserne sammen. Derefter køres det på hele på middel hastighed i 3 - 4 minutter. Skrab siderne ned og kør igen 3 - 4 minutter. Gør dette indtil at dejen har samlet sig så meget at man ikke længere kan skrabe noget ned. Kom dejen i en kasse og på køl.
Dejtemperatur:	27 °C
Liggetid/sted:	min. 8 timer på køl
Dejvægt:	ca. 115 g
Udbytte:	68 stk.
Bearbejdning/ Opslåning:	Bank nu de 1.300 g smør ud så det har konsistens til at smørre ud på dejen. Tag dejen ud af køl og rul ned på 10 mm. Smør nu smørret ud i et jævnt lag på 2/3 del af dejen. Smør rosmarinsmøret ovenpå det andet smør i et jævnt og tyndt lag. Fold nu den 1/3 af dejen uden smør ind imod midten og fold så den anden side af dejen med smør ind oven på midten. Der vil nu være 3 lag dej og 2 lag smør. Rul nu dejen 2 x 4 med 15 minutters hvilepause på frost mellem rulningerne. Når dejen er færdigrullet, skal den på frost i 30 minutter. Dejen skal dernæst rulles så den er 42 cm i bredden og ned på 3 mm i tykkelse. Dejen pensles nu med et tyndt lag olivenolie og rulles op og skæres ud som en snegl (5 cm høje). Cruffinsne kommer nu i muffinsform og er klar til raskning.
Raskning:	1- 2 timer i bageriet
Inden afbagning:	Cruffinsne pensles med æggestrygelse
Ovn:	Herdovn

Ovntemperatur:	Indsætning: 205 °C med 0 damp Afbagning: 190 °C
Bagetid:	Først 15 min. Derefter pensles med olivenolie og drysses ost på, ind igen i 8 minutter min. - spjæld åbnes efter 20 min. min

Tankerne bag det udviklede brød:

Mine tanker bag mine Cruffins var lidt at jeg gerne vil lave en croissant med nogle smage man ikke lige umiddelbart vil tænke en crossaint vil kunne have. Den meget aromatiske rosmarin og parmasanost, sammen med den meget fede olivenolie og luftige croissantdej. Det synes jeg giver den perfekte snack på farten.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk