

Danmarks Bedste Rullede Dej 2018

Martin Andersen, Smørum Konditori, Smørum

Krone

Fyldning:

5.000	g	Bitter brun	(Lemke)
5.000	g	Bittermasse	(Lemke)
10.000	g	Sukker	
10.000	g	Blød røremargarine	

Koldcreme:

3.000	g	Koldcreme	(Ireks - Golden delikatesse)
10.000	g	Vand - koldt	

Hovedopskrift:

2.550	g	Reform hvedemel	
500	g	Æg	
1.100	g	Vand	
80	g	Møllefrost	(Havnemøllen)
140	g	Sukker	
25	g	Salt	
350	g	Smør	
190	g	Gær	
2.500	g	Climax Rulle 9 - indrulning	

Pynt:

Borgmester masse - nougat - koldcreme - hasselflager



Fyldning:	Bittermasse og bitter brun og sukker køres godt sammen i ca 10 minutter indtil at sukkeret er kørt sammen med massen. Herefter tilsættes 1/4 af margarinen og køres indtil det er optaget af massen. Husk at skrabe bunden op og siderne, herefter tilsættes margarinen lidt efter lidt indtil massen er ensartet og homogen. Massen kommes i spande/bøtter med låg og er klar til brug
Koldcreme:	Begge ingredienser hældes i keddel og massen røres hurtigt sammen med håndkraft. Sørg for at få alt cremepulver med i bunden. Herefter køres cremen godt på røremaskine i 5 - 6 minutter. Cremen hældes i spand og sættes på køl til næste dag.
Dejføring og æltetid:	Alle ingredienser på nær 2.500 g Climax rulle 9 hældes i karet og dejen køre i 3 minutter i 1. gear og 1 minut i 2. gear. Herefter rulles dejen 3 x 3 og sættes på frost med det samme.
Dejtemperatur:	5 °C
Liggetid/sted:	

Dejvægt:	80 g
Udbytte:	92 stk.
Bearbejdning/ Opslåning:	Dejen rulles ud i rullebordets bredde , og herefter rulles dejen ned til "4". Mål med sporer og skær nu firkanter ud i 10 x 10 cm. Stryg kronerne let med æggestrygelse og kom en krone ned i hver velsmurt sneglering - 10 x 4,5. Kronerne sættes på plader med silikonepapir og direkte i raskeskabet
Raskning:	Ca. 45 minutter i raskeskab
Inden afbagning:	Kommes 15 g borgmestermasse, 15 g nougat og 15 g koldcreme oven på i denne rækkefølge og til sidst drysses de med hasselflager eller mandelflager
Ovn:	Stikovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 250 °C med 0 damp Afbagning: 240 °C
Bagetid:	16 - 18 min. - spjæld åbnes efter 10 min

Tankerne bag det udviklede brød:

Et saftigt men sprødt styk wienerbrød



Se flere opskrifter på www.bkd.dk