

# Danmarks Bedste Rullede Dej 2018

Dorthe Andersen, Hedos Bageri, Lohals

## Nougat Surprice

### Nougatborgmester:

1.000 g	Bitter 00 med hinder	(Odense)
1.000 g	Sukker	
1.000 g	Røremargarine	
600 g	Nougat	

### Wienerdej:

4.000 g	Mel (koldt)	
1.500 g	Vand (koldt)	
300 g	Sukker	
75 g	Frost	
45 g	Salt	
15 stk	Æg	
210 g	Gær	
150 g	Røremargarine	
5.000 g	Kold rulle margarine	

### Hovedopskrift:

6.000 g	Wienerdej	
1.100 g	Nougatborgmester	
400 g	Abrikoser i tern	

### Pynt:

Gelé



Nougatborgmester:	Masse og sukker køres sammen. Margarine køres i af et par gange og til sidst køres nougat i.
Wienerdej:	Alle ingredienser køres sammen på nær de 150 g røremargarine som kommer i når dejen køre hurtigt. Dejen kører 4 min langsomt og 2 min hurtigt. Derefter rulles dejen med de 5.000 g kold rulle 3 x 3
Dejføring og æltetid:	Dejen rulles ned på 4
Dejtemperatur:	Kold
Liggetid/sted:	1,5 timer i fryser
Dejvægt:	270 g
Udbytte:	22 stk
Bearbejdning/Opblåning:	Rulles ned på 4 og stikkes ud med sekskantet udstikker. Halvdelen påsmøres nougatborgmestermasse og abrikostern drysses på. Den anden halvdel markeres med tærtegitter udstikker og lægges ovenpå den anden.
Raskning:	45 min i raskeskab

Inden afbagning:	Stryges med æg
Ovn:	Stikovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 235 °C med 0 sek damp Afbagning: 235 °C
Bagetid:	Ca. 12 min. - spjæld åbnes efter 0 min

**Tankerne bag det udviklede brød:**

At lave et stykke wienerbrød med nougat



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