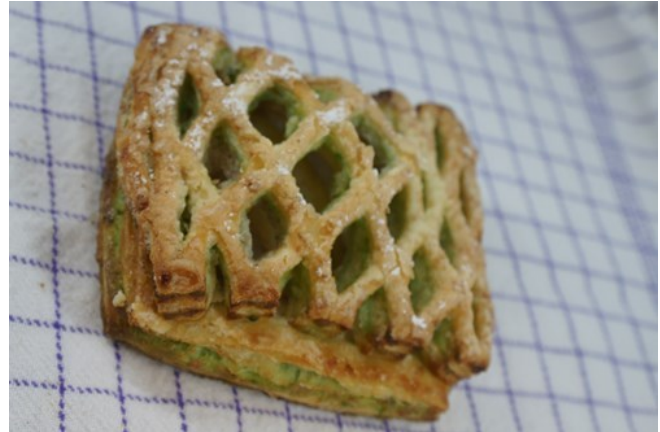


Marc Pabst, Pabst Bakery, Maribo

## Pærestykker

### Mørdej:

1.880 g	Hvedemel
1.000 g	Smør
240 g	Pistaciemel
640 g	Flormelis
8 stk	Æg
20 g	Grøn farve



### Pocheret pære:

10.000 g	Pære
10 stk	Vaniljestænger
10 stk	Stjerneanis
1.500 g	Sukker
6 liter	Vand

### Borgmestermasse:

10 kg	Bitter brun
10 kg	Sukker
10 kg	Røremargarine

### Hovedopskrift:

3.000 g	Hvedemel
200 g	Sukker
25 g	Salt
500 g	Æg
50 g	Frost S500 (Puratos)
3.000 g	Rulle 9
1.100 g	Vand
4.160 g	Pistacie mørdej
2.000 g	Pocheret pære

### Pynt:

Æg og flormelis

Mørdej:	Det hele æltes let sammen
---------	---------------------------

Pocheret pære:	Det hele koges i 15 min
Borgmestermasse:	Masse og sukker køres til ensartet homogen konsistens. Margarinen tilsættes lidt efter lidt og det hele køres homogent
Dejføring og æltetid:	Køres 2-2
Dejtemperatur:	Så kold som muligt
Liggetid/sted:	1 time i fryseren
Dejvægt:	120 g
Udbytte:	100 stk
Bearbejdning/ Opslåning:	Wienerdejen rulles 2x3 og lægges på frost. Mørdej rulles ned på 3 og lægges på køl. Wienerdejen rulles ned på 10 - mørdejen lægges over på 2/3 foldes 1x3 og på frost igen. Rulles ned på 4 mm og skæres 10x10. Halvdelen skæres med gitter spore og bruges til top. Lidt borgmestermasse kommes i, derefter en pocheret pære og herpå låg. Stryges med æg.
Raskning:	1 time i bageriet
Inden afbagning:	Stryges med æg og drysses med flormelis
Ovn:	Stikovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 255 °C med 0 sek damp Afbagning: 255 °C
Bagetid:	14 min. - spjæld åbnes efter 0 min

**Tankerne bag det udviklede brød:**

Et stykke wienerbrød bagt med masser af pistacie og pærer



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