

Danmarks Bedste Madbrød/Ready to Eat 2016

Annette Jensen, Sejers Konditori, Sorø

Peberdrøm

Dejføring:

1.500 g	Tipo 00
500 g	Fin durum
80 g	O-tentic Durum (Puratos)
45 g	Salt *
1.400 g	Vand
500 g	Rød/gul/grøn peberfrugt, hakket
240 g	Revet rød Cheddar ost

Pynt:

Nigella- og sesamfrø



Dejføring og æltetid:	6 min langsomt og 4 min hurtigt. Saltes køres med de sidste 2 min hurtigt
Dejtemperatur:	26 °C
Liggetid:	24 timer på køl
Dejvægt:	100 g
Udbytte:	40 stk.
Opslåning:	Dejen vejes af og lægges i flexipan form (12 huller).
Raskning:	Står ca. 1 - 1½ time i bageriet med pose over.
Inden afbagning:	Drysses med nigella- og sesamfrø
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 230 °C med 20 sek damp Afbagning: 210 °C
Bagetid:	20 min - spjæld åbnes efter 12 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

