

# Danmarks Bedste Rullede Dej 2018

Lasse Knudsen, Pompei, Ribe

## Rabarberstang

### Rabarberkompot:

1.600 g	Rabarber
200 g	Vand
200 g	Saftbinder
1.200 g	Sukker

### Remonce:

1.000 g	Blød røre
1.000 g	Sukker
1.000 g	Ekstra Bitter

### Creme:

1.000 g	Vand
400 g	Koldcremepulver

### Fyldning - chokoladechunks:

Hvid chokoladechunks

### Hovedopskrift:

500 g	Æg
1.000 g	Vand
100 g	Gær
150 g	Sukker
30 g	Salt
55 g	Kimi Long
2.680 g	Kold hvedemel
30 g	Blød røremargarine
2.200 g	Rullesmør

### Pynt:

Mandelflager



Rabarberkompot:	Det hele koges indtil rabarberen er kogt ud
Remonce:	Masse og sukker køres homogent, hvorefter margarinen tilsættes ad et par gange
Creme:	Crementen piskes op efter opskrift på sæk

Fyldning - chokoladechunks:	Ingen bearbejdning bruges som de er
Dejføring og æltetid:	2 minutter langsomt - 4 minutter hurtigt
Dejtemperatur:	5 °C
Liggetid/sted:	30 minutter i fryseren
Dejvægt:	4.500 g
Udbytte:	1 stk.
Bearbejdning/ Opslåning:	Banke 2.200 g rullesmør in i dejen - rulles 3x3 gange. Rulles ned på 4 mm, dejen deles i 20x39 cm stykker. Snit den ene side af stykkerne. Lav en streg med remonce og creme, og kom rabarberkompotten imellem, drys hvid chokolade chunks ovenpå rabarberkompotten . Twist hver snit rundt og læg dem op til midten. Toppen skal lukkes ned og trykkes forsigtigt, evt tryk enderne helt sammen for at holde på fyldet
Raskning:	30 - 40 minutter i raskeskabet
Inden afbagning:	Pensles med æg, trykkes og drysses med mandelflager
Ovn:	Stikovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 200 °C med 0 damp Afbagning: 200 °C
Bagetid:	20 min. - spjæld åbnes efter 0 min

**Tankerne bag det udviklede brød:**

Jeg tænkte at rabarber og hvid chokolade passede godt sammen



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