

# Danmarks Bedste Madbrød/Ready to Eat 2016

Malene Hansen, Kirstens Konditori, Brønshøj

## Texas-bolle

### Biga (lavet i forvejen):

1.000 g	Scrocchiarella-mel (Bäko)
10 g	Gær
600 g	Vand

### Dejføring:

1.600 g	Biga
1.000 g	Scrocchiarella-mel (Bäko)
5 g	Tørgær
60 g	Salt
40 g	Olivenerolie
900 g	Vand
200 g	Soltørret tomat
200 g	Sorte oliven
40 g	Hvidløgpulver



### Pynt:

Olivenerolie og havsalt

Biga:	Røres sammen i hånden og står på køl til dagen efter
Dejføring og æltetid:	10 min langsomt og 5 min hurtigt
Dejtemperatur:	27 °C
Liggetid:	24 timer på køl
Dejvægt:	100 g
Udbytte:	40 stk.
Opslåning:	Vejes af og virkes op i aflang form
Raskning:	3-4 timer i bageriet
Inden afbagning:	Stryges med olie og drysses med havsalt
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 270 °C med 5 sek damp Afbagning: 210 °C
Bagetid:	20 min - spjæld trækkes efter 15 min



Se flere opskrifter på [www.danmarksbedste.info](http://www.danmarksbedste.info)

