

Danmarks Bedste Madbrød/Ready to Eat 2017

Michael Hjort, Michael H Konditoriet, Gentofte

Bager toast

Fordej:

1.000	g	Fuldkorns manitoba mel (Casa Italia)
10	g	Salt
10	g	Valesauer (Valsemøllen)
1	g	Tørgær
700	g	Vand

Dejføring:

1.000	g	Vand
1.000	g	Hvedemel
500	g	Fuldkorns Durum (Casa Italia)
150	g	Ciabatta (Engelhardt)
20	g	Opus (Engelhardt)
300	g	Fordej
150	g	Olie
10	g	Salt
4	g	Tørgær



Fyld/Pynt:

Rosmarin, olivenolie, smelteost, skinke og flagesalt

Fordej:	Køres sammen og står 2 timer i bageriet. Derefter på køl til dagen efter
Dejføring:	Køres 8 min langsomt og 6-7 min hurtigt. Vejes af på 250 g og kommes i form. Hviler 15 min og kommes på køl til næste dag
Dejtemperatur:	26-28 °C
Liggetid:	10-15 min - på køl til dagen efter
Dejvægt:	14-15 stk
Opslåning:	Ud af køl. Står i en time - trykkes ned med olivenolie og drysses med rosmarin og flagesalt.
Raskning:	En time mere i bageriet til de er oppe ved kanten af formen
1. afbagning:	220 °C i stikovn med 10 sek damp ca. 6 min - spjæld åbnes efter 5 min
Bearbejdning:	Efter afkøling flækkes brødet og fyldes med skinke og ost
2. afbagning:	220 °C i stikovn i 6 min eller til osten er smeltet
Efterbearbejdning	Deles i fire stykker og sælges i formen



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

