

Danmarks Bedste Madbrød/Ready to Eat 2017

Rikke Ohlsen, Bageriet Løgten, Skødstrup

Casia

Syltede løg:

4	stk	Løg
100	g	Vand
150	g	Eddike
100	g	Sukker
2	stk	Laurbærblade

Dejføring:

1.191	g	Vand
753	g	Hvedemel
357	g	Fuldkornshvedemel
138	g	Halvsigtemel
138	g	Durum
15	g	Frost
12	g	Sukker
12	g	Gær
39	g	* Salt
345	g	* Syltede løg

Fyld:

250	g	Pepperoni i skiver
500	g	Revet mozzarella
350	g	Bacon i tern



Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Madbrød/Ready to Eat 2017

Rikke Ohlsen, Bageriet Løgten, Skødstrup

Casia (fortsat)

Syltede løg:	Løgene hakkes. Vand, eddike, sukker og laurbærblade bringes i kog og hældes over løgene, mens det er varmt. Trækker i 24 timer.
Dejføring:	Alle ingredienser undtagen salt og syltede løg køres sammen med dejkrog 10 min langsomt og 10 min hurtigt. Salt og løg tilsættes det sidste 2 min. Dejen lægges i en olieret kasse. Hviler 30 min og strammes op
Dejtemperatur:	24 °C
Liggetid:	På køl natten over
Dejvægt:	150 g
Udbytte:	20 stk
Opslåning:	Baconterne forsteges lidt, så de bliver godt sprøde under bagningen Dejen vendes ud på et meldrysset bord, hakkes af på 150g og lægges på små stykker bagepapir. De prikkes med fingerspidserne dyppet i olivenolie. Pepperoni, bacon og ost kommes på Børdene bages i tagrender/bølgeplader
Raskning:	Tørraskes 15 min
Ovn:	Stikovn
Indsætning:	Indsætning ved 250 °C med 10 sek damp
Afbagning:	210 °C
Bagetid:	15 min - spjæld åbnes efter 10 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

