

Danmarks Bedste Madbrød/Ready to Eat 2017

Martin Larsen, Sejers Konditori, Sorø

Coconut chicken

Kylling i karry:

400 g	Kylling
1 ps	Paneng red curry (Santa Maria)
1 ds	Kokosmælk (ikke light)
1 stk	Rød peberfrugt i tynde strimler
1 stk	Gul peberfrugt i tynde strimler

Dejføring:

1.100 g	Vand
40 g	Salt
50 g	Diamantfrost (Ireks)
50 g	Sukker
120 g	Gær
150 g	Tørmælk
1.900 g	Hvedemel
900 g	* Smør



Pynt:

Sesam

Kylling i karry:	Kylling svitses og karryblanding kommes på og ristes med. Kokosmælk tilsættes og småsimrer i ca. 20 min indtil den begynder at tykne. Tilsæt peberfrugterne og lad det simre i 5 min yderligere
Dejføring:	Alle ingredienser blandes på nær smør og køres 2 min langsomt og 5 min hurtigt. Smørret bankes ud og rulles ind i dejen 2 x 4
Dejtemperatur:	Så kold som muligt
Liggetid:	30 min på frost
Dejvægt:	90 g dejvægt
Opslåning:	Rulles ned på 2,8 mm og stikkes ud med en rund udstikker 14,5 cm 50 g kylling i karry lægges på den ene halvdel og piroggen lukkes
Raskning:	Ca 60 min i bageriet
Inden afbagning:	Pensles med æg og drysses med sesam
Ovn:	Stikovn
Temperatur:	210 °C med 5 sek damp faldende til 200 °C
Bagetid:	10 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

