

# Danmarks Bedste Madbrød/Ready to Eat 2016

Bo Holberg-Johansen, Farumhus Konditori, Farum

## Colosseum

### Løgkompot:

1.000 g	Snittede løgringe (hvide løg)
1.000 g	Oksebouillon (Bong)
20 g	Salt
20 g	Olie

### Syltede rødløg:

2 stk	Rødløg
1 dl	Eddike
½ dl	Sukker
10 g	Frisk revet ingefær

### Focaccia dej:

400 g	Ølandshvede
1.000 g	Italiensk hvedemel Tipo 00
1.000 g	Vand
50 g	Gær
40 g	Salt

### Hovedopskrift:

75 g	Italiensk focaccia dej
15 g	Karamelliserede løg
10 g	Gorgonzola

### Pynt:

Syltede rødløg og diverse friske krydderurter



Løgkompot:	Løgringe svitses i olien til de karamelliserer. Oksebouillon og salt tilsættes. Det hele koges ned til væsken næsten er fordampet.
Syltede rødløg:	Eddike, sukker og ingefær koges op og hældes over de snittede rødløg. Skal trække 60 min i lagen.
Focaccia dej:	Alle ingredienser æltes 20 min ved laveste gear
Dejtemperatur:	30 °C
Liggetid:	30 min ved stuetemperatur
Dejvægt:	75 g
Udbytte:	33 stk
Opslåning:	Rulles aflange med rullepind
Raskning:	60 min ved stuetemperatur

*Forsættes på næste side*



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



# Danmarks Bedste Madbrød/Ready to Eat 2016

Bo Holberg-Johansen, Farumhus Konditori, Farum

## **Colosseum** (fortsat)

Inden afbagning:	Stryges med olivenolie
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 300 °C Afbagning: 300 °C
Bagetid:	2 min
Efterbearbejdning:	Løgkompotten fordeles på den bagte focacciabund og gorgonzola fordeles i klatter sporadisk. Bages yderligere 2 min ved 300 °C Pyntes med syltede rødløg og friske krydderurter



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

