

Danmarks Bedste Madbrød/Ready to Eat 2017

Sebastian Finne, Tøssebageren, Ballerup

Flettet drøm

Dejføring:

1.000	g	Hvedemel
550	g	Vand
30	g	Gær
200	g	Olie
20	g	Salt
100	g	Soltørret tomat
25	g	Oregano

Færdig flettet drøm:

150	g	Dej
2	sk	Seranoskinke
1	sk	ost



Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Madbrød/Ready to Eat 2017

Sebastian Finne, Tøssebageren, Ballerup

Flettet drøm (fortsat)

Dejføring:	5 min langsom - 8 min hurtig
Dejtemperatur:	20 °C
Liggetid:	12 timer på køl - efter afvejning 10 min på bordet
Dejvægt:	150 g
Udbytte:	12 stk
Opslåning:	Dejstykkerne deles i to og rulles ud til en tynd pølse. Skinke og ost vikles om den ene af pølserne. Pølserne lægges over kors og flettes sammen.
Raskning:	30 min i raskeskab
Inden afbagning:	Stryges med æg og drysses med flagesalt
Afbagning:	Indsættes ved 260 °C i stikovn faldende til 220 °C
Bagetid:	10-12 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

