

Danmarks Bedste Madbrød/Ready to Eat 2017

Kell Andersen, Klosterbageriet, Løgumkloster

Gane Godt

Dejføring:

2.500 g	Typo 00
100 g	Othentic (Puratos)
50 g	Kimo Long (Puratos)
50 g	Aktiv malt
250 g	Grov durum
200 g	Ristede solsikke
100 g	Ristede sesam
100 g	Hørfrø
200 g	Ristede valnødder
2.000 g	Vand
60 g	* Salt

Fyld:

Rød pesto efter behov

Revet ost efter behov

Skinke efter behov

Pynt:

Hørfrø, solsikke, græskar, sesam



Dejføring:	5 min langsomt, salt tilsættes, 5 min langsomt og 12 min hurtigt
Dejtemperatur:	30 °C
Liggetid:	24 timer på køl
Dejvægt:	650 g
Udbytte:	15-16 stk
Opslåning:	Slåes op som lange flutes med kerner/frø i bunden
Raskning:	Tørraskes 2-3 timer
1. afbagning:	Letbages i stikovn ved 250 ° med 4-5 sek damp faldende til 240 °C Bagetid ca 10 min
Bearbejdning:	Derefter skæres et V foroven på flutene. Heri smøres rød pesto og så skinke og derefter ost på.
2. afbagning:	Herdown ved 200 °C i 5 min
Efterbehandling:	Flutene deles i tre lige store stykker



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

