

Danmarks Bedste Madbrød/Ready to Eat 2017

Charlotte Arnecke, Vestbyens Bageri, Ikast

Italiano

Grunddej - bløddej:

2.500 g	Hvedemel
150 g	Sukker
105 g	Gær
20 g	Salt
40 g	Frysepulver (Engelhardt)
400 g	Røremargarine
1.000 g	Vand

Italianodej:

1.000 g	Grunddej - bløddej
15 g	Friskpresset hvidløg

Fyld:

	Lidt olie
500 g	Frisk mozzarella (hakket)
150 g	Frisk spinat
10 sk	Serano skinke
180 g	Cherrytomater i skiver



Dejføring grunddej:	6 min langsomt og 4 min hurtigt (dejen køres skær)
Dejføring Italianodej:	1.000 grunddej - bløddej køres forsigtigt sammen med 15 g friskpresset hvidløg
Dejtemperatur:	27 °C
Liggetid:	10 min under plastik
Dejvægt:	150 g
Udbytte:	12 stk.
Opslåning:	Dejstykket rulles ned på 2 mm, så man får et stykke der måler 60x50 cm - stykket pensles med lidt olie - Hakket frisk mozzarella fordeles, lad et stykke fornedet være fri for fyld - Den friske spinat fordeles - Seranoskinken deles i mindre stykker og fordeles - Til sidst fordeles de skiveskårede cherrytomater - De hele rulles sammen som snegle og deles i stykker på 150 g - Læg snippen under sneglen og silikonemåtte med et tryk i midten
Raskning:	45 min i raskeskab
Ovn:	Stikovn
Temperatur:	220 °C med 10 sek damp
Bagetid:	14 min.



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

