

Danmarks Bedste Madbrød/Ready to Eat 2017

Marc Pabst, Pabst Bakery, Maribo

Kloster stykker

Surdej (startes 7 dage før):

900 g	Vand
300 g	Hvedemel
300 g	Fuldkornshvedemel

Surdej 4 timer før brug:

1.500 g	7 dage gammel surdej
900 g	Vand
300 g	Hvedemel
300 g	Fuldkornshvedemel

Syltede løg:

3 stk	Løg
4 dl	Hvidvinseddike
100 g	Sukker

Tomatsovs:

3 stk	Tomater
1 stk	Løg
50 g	Frisk oregano
50 g	Frisk rosmarin
5 g	Salt
50 g	Tomatpuré

Dejføring

1.800 g	Fransk hvedemel
1.200 g	Vand
1.200 g	* Surdej
80 g	** Salt

Fyld/pynt:

150 g	Kartofler
150 g	Tomatsovs
100 g	Revet ost
20 g	Olivenerolie
20 g	Syltede løg
	Skovsyre & spiselige stedmoderblomster



Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Madbrød/Ready to Eat 2017

Marc Pabst, Pabst Bakery, Maribo

Kloster stykker (fortsat)

Surdej:	Ingredienserne blandes og står i bageriet 7 dage. Rør i surdejen dagligt.
Surdej 4 timer før:	Surdejen iblandes ingredienserne 4 timer før brug
Syltede løg:	Løg snittes og lægges i en skål. Eddike og sukker koges op og hældes over
Tomatsovs:	Blend alle ingredienserne til sauce
Dejføring og æltetid:	Mel og vand blandes og står en time i bageriet. * Surdej kommes i og æltes 8 min langsomt og 4 min hurtigt. ** Salt kommes i og æltes yderligere 2 min hurtigt
Dejtemperatur:	27 °C
Liggetid:	24 timer på køl
Dejvægt:	500 g pr brød
Udbytte:	60 stk
Opslåning/ bearbejdning:	Tages ud fra køl og står 2 timer i bageriet Vejes af og slås op som brød. Står en time mere "Brødene" hives ud til en plades længde og ca. 10 cm i bredden med olie på. ----- 1. afbagning ----- Tomatsovs, ost og kartofler kommes på ----- 2. afbagning ----- Blomster, syltede løg og skovsyre drysses på og de deles i passende stykker
Ovn:	Herdovn
1. afbagning	280 °C i 7 min
2. afbagning	280 °C i 7 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

