

Danmarks Bedste Madbrød/Ready to Eat 2017

Michael Larsen, Bake Shop, Præstø

Lykkeposen

Croissantdej:

2.400 g	Fransk hvedemel
1.450 g	Vand
80 g	Gær
40 g	Salt
20 g	Diamantfrost (Ireks)
1.000 g	* Smør (Lurpak)

Færdig lykkepose:

130 g	Croissantdej
10 g	Tomat
10 g	Gulerod
15 g	Kartoffel
5 g	Springløg
20 g	Vesterhavsost
2 g	Frisk estragon

Fyld/Pynt:

Estragongren



Croissantdej:	Croissantdejen køres 6 min langsomt - 4 min hurtigt Dejen rulles med 1.000 g smør 1 x 3 - 1 x 3 - 1 x 2
Dejtemperatur:	10 °C
Liggetid:	1 time på køl
Opslåning:	Dejen rulles ned på 3 mm og udstikkes med en rund udstikker 22 cm i diameter. Der tilsættes grofthakkede gulerødder, kartoffel, tomat, springløg og vesterhavsost på midten af dejen. Posen lukkes med en estragongren og placeres i en keramikskål.
Raskning:	1 time i bageriet
Afbagning:	200 °C i stikovn
Bagetid:	Ca. 20 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

