

Danmarks Bedste Madbrød/Ready to Eat 2017

Annette Jensen, Sejers Konditøi, Sorø

Magdalene bolle

Dejføring:

50 g	Gær
1.300 g	Vand 30 °C
200 g	Honning
32 g	Salt
100 g	Olivenolie
800 g	Speltmel
400 g	Fuldkornshvedemel
200 g	Hvedemel

Fyld/pynt:

130 g	Grøn pesto
26 sk	Carpaccio skinke
520 g	Revet os



Dejføring og æltetid:	Opløs gæren i vandet og tilsæt resten af ingredienserne kør skær
Dejtemperatur:	30 °C
Liggetid:	90 min i bageriet
Dejvægt:	100 g
Udbytte:	26 stk
Opslåning:	Dejen vejes af i en 12 huls flexipan. 5 g pesto, 1 skive skinke og 20 g revet ost kommer på hver bolle
Raskning:	60 min i bageriet
Ovn:	Herdovn
Temperatur:	Indsætning ved 240 °C med 20 sek damp faldende til 210 °C
Bagetid:	16 min - spjæld åbnes efter 10 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

