

# Danmarks Bedste Madbrød/Ready to Eat 2017

Annemette Sørensen, Pompei, Ribe

## Skipper skræk's Favorit

### Dejføring:

|         |                 |
|---------|-----------------|
| 1.000 g | Fransk hvedemel |
| 550 g   | Vand            |
| 25 g    | Salt            |
| 20 g    | Gær             |
| 50 g    | Sukker          |
| 50 g    | Smør            |

### Fyld:

|       |              |
|-------|--------------|
| 30 g  | Grøn pesto   |
| 300 g | Revet ost    |
| 2 stk | Æbler        |
| 125 g | Frisk spinat |

### Pynt:

Sesam



|                       |  |
|-----------------------|--|
| Dejføring og æltetid: | 4 min i 1. gear - 3 min i 2. gear  |
| Dejtemperatur:        | 20 °C  |
| Liggetid:             | 30 min i bageriet  |
| Dejvægt:              | 120 g  |
| Udbytte:              | 14 stk.  |
| Opslåning:            | Efter 30 min liggetid, rulles dejen ud i rullebordets bredde, ned på 2 mm og deles i 2.<br>Grøn pesto, revet ost, frisk spinat og æbleskiver kommes på hver halvdel og lukkes.<br>Kommes på køl natten over. |
| Raskning:             | Hives ud fra køl og rasker 30 min i bageriet   |
| Inden afbagning:      | Smøres med smeltet smør og drysses med sesam   |
| Ovn:                  | Herdovn  |
| Temperatur:           | 240 °C   |
| Bagetid:              | 7-10 min.  |



Se flere opskrifter på [www.danmarksbedste.info](http://www.danmarksbedste.info)

