

Basis Bløddej 25/75 (Grundopskrift)



Fremgangsmåde:

Bløddej Grunddej

Dejtemperatur: 25-26°C

Køretid*: 6 min. langsomt + 5 min. hurtigt

Liggetid: 10 min. som dej + 20 min. i virk

Dejvægt: Alm. boller 1.500 g. pr. pres

Rasketid*: Ca. 55-60 min

Bagetemperatur*: 210-230°C

Bagetid*: 6-8 min.

*) Vejledende

Bedstemors Rosinkrans af bløddej

Beskrivelse:

1.000 g grunddej

200 g rosiner

10 g kardemomme

1.210 g dej i alt = 4 kransse

Køretid*: Ovennævnte køres sammen på rørmaskine i 1 min.

Rulning: Dejen rulles ned på 2,5 mm, så stykket måler 90 x 30 cm. Stykket deles på langs og på tværs, 4 stk. á 45 x 15 cm. Der sprøjtes 30 g creme og 30 g borgestermasse i hvert stykke, lukkes mod midten som alm. krans. Lægges 4 stk. pr. plade, runde som små kransse.

Dekoration: Efter raskning dekorerer med hasselflager og perlemelis

Bagetemperatur*: 210-230°C

Bagetid*: 12-15 min.

Opskrift

2.000 g	Elephant Hvedemel NA (2410004)
600 g	Basis Bløddej 25/75 NA (3314504)
80 g	olie (9284070)
50 g	æg
140 g	gær
1.100 g	vand
3.970 g	dej i alt

Ingredienser

Hvedemel, vand, gær, sukker, palmeolie, rapsolie, **æg**, salt tilsat jod, stabilisator (E1414), glukosesirup, **hvedegluten**, fortykningsmiddel (E440), emulgatorer (E472e) (E471), majsstivelse, smøraroma, melbehandlingsmiddel (E300).

Næringsindhold pr. 100g

Energi	1222 kJ 292 kcal
Fedt	6,7 g
- mættede fedtsyrer	2,1 g
Kulhydrat	47,4 g
- heraf sukkerarter	6,6 g
Kostfibre	2,5 g
Protein	8,7 g
Salt	1,09 g

*) Vejledende

Brunsviger

Beskrivelse: 1200 g grunddej

Rulning: Rulles ned på 3 mm, så stykket passer til en kantplade. Hviler derefter 15 min. Prikkes og på smøres 1.000 g brun remonce. Drysses med brun farin. Lægges 4 stk. pr. plade, runde som små kranse.

Opslåning: Slås op som et franskbrød. Hviler derefter i 20 min.

Rasketid*: Ca. 45 min

Bagetemperatur*: 210-230°C

Bagetid*: ca. 18 min.

*) Vejledende

Chokoladeboller

Beskrivelse:

1.400 g grunddej

200 g chokoladestykker

1.600 g dej i alt = 1 pres

Køretid*: Køres sammen på maskine 1 min.

Opslåning: Virkes op. Hviler derefter i 20 min. Slås op og sættes på plade

Rasketid*: Ca. 45 min

Bagetemperatur*: 210-230°C

Bagetid*: 6-8 min.

*) Vejledende

Luksus chokoladebrud

Beskrivelse:

1.500 g grunddej

100 g hvid Callebaut chokolade

100 g lys Callebaut chokolade

100 g mørk Callebaut chokolade

Lægges i midten af dejstykket

Opslåning: 1 stk. æg slås ud i midten af dejstykket. Æg og chokolade pakkes ind i dejstykket. Hakkes godt sammen med en dejskraber så chokoladen er jævnt fordelt. Portionen deles i 30 brud à 60 g og sættes på plader.

Rasketid*: Ca. 45 min

Bagetemperatur*: 210-230°C

Bagetid*: 6-8 min.

*) Vejledende

Gulerodsboller af blødddej

Beskrivelse:

2.100 g grunddej
100 g græskarkerner
100 g hvededrys
200 g revet gulerod
2.500 g dej i alt = 1 pres

Køretid*: Køres sammen på maskine 1 min.

Opslåning: Virkes op. Hviler derefter i 20 min. Slås op og sættes på plade

Dekoration: Markeret med jernskraber eller udstikker og stryges.

Rasketid*: Tørres i bageriet i 10 min. Raskes derefter som grovboller

Bagetemperatur*: 210-230°C

Bagetid*: 6-8 min.

*) Vejledende

Klippet kanelkrans af bløddej

Beskrivelse: 1.000 g grunddej = 1 stk. krans

Rulning: Dejen rulles ned på 2.5 mm, så stykket måler 120 x 20 cm. Der smøres remonce ud over hele stykket og et tilsvarende lag creme. Der drysses kanel i som smøres ud i cremen. Stykkerne rulles sammen som snegle, og lægges på plade som en krans, der klippes ned i sneglen og lægges henholdsvis til højre og venstre.

Dekoration: Efter raskning stryges kransen med æg, og der drysses hasselflager på. Hvid glasur kan evt. også drysses med perlesukker i stedet for hvid glasur efter afbagning.

Rasketid*: Tørres i bageriet i 10 min. Raskes derefter som grovboller

Bagetemperatur*: 210-230°C

Bagetid*: 12-15 min.

*) Vejledende

Klippet kanelstang af bløddej

Beskrivelse: 1.000 g grunddej = 4 stænger à 250 g

Rulning: Dejen rulles ned på 2.5 mm, så stykket måler 60 x 40 cm. Stykket deles i 4 stk. 30 x 20 cm. Der sprøjtes remonce i hele stykket, og et tilsvarende lag creme, der drysses kanel i som smøres ud i cremen. Stykkerne rulles sammen som snegle, og lægges i en aluform 7370. Klippes og lægges henholdsvis til højre og venstre.

Dekoration: Efter raskning stryges de med æg, og der drysses hasselflager på.

Bagetemperatur*: 210-230°C

Bagetid*: 12-15 min.

*) Vejledende

Pølsebrød af bløddej

Beskrivelse: 1.200 g grunddej

Opslåning: Virkes op. Hviler derefter 20 min. Slås op som boller og trilles ud til 12 cm længde. Sættes på plade 4 x 6 = 24 stk.

Rasketid*: 45 min

Bagetemperatur*: 210-230°C

Bagetid*: 6-8 min.

*) Vejledende

Pølsebrød af bløddej, sammensatte

Beskrivelse: 2.400 g grunddej

Opslåning: Slås op som et stort franskbrød. Hviler derefter 20 min. Rulles ud på rullebord, så dejstykket passer i en jern- eller træramme

Form: Jern- eller træramme. Skæres ud 5 x 12 = 60 stk.

Rasketid*: 45 min

Bagetid*: 6-8 min.

*) Vejledende

Rosinboller

Beskrivelse:

1.400 g grunddej

200 g rosiner

1.600 g dej i alt = 1 pres

Køretid*: Køres sammen på maskine 1 min.

Opslåning: Virkes op. Hviler derefter 20 min. Slås og sættes på plade.

Form: Jern- eller træramme. Skæres ud 5 x 12 = 60 stk.

Rasketid*: 45 min

Bagetemperatur*: 210-230°C.

Bagetid*: 6-8 min.

Rosinbrød af Bløddej

Beskrivelse:

5.400 g grunddej

600 g rosiner

6.000 g dej i alt = 12 brød a 500 g

Køretid*: Køres sammen på maskine 1 min.

Dejvægt: 500 g

Opslåning: Virkes op. Hviler derefter 20 min. Slås og som franskbrød (evt. formbrød)

Dekoration: Stryges og dekoreres med perlemelis og hasselnødder. Brødene skæres på kryds og tværs og der drysses perlemelis og hasselflager på toppen.

Rasketid*: ca. 40 min

Bagetemperatur*: Som rosinbrød

Bagetid*: 20-25 min.

Æblestænger af bløddej

Beskrivelse: 1.000 g grunddej = 4 stænger ä 250 g

Rulning: Dejen rulles ned på 2.5 mm, så stykket måler 60 x 40 cm. Stykket deles i 4 stk. 30 x 20 cm. Der sprøjtes en stribe borgmestermasse (ca. 50 g) i øverste halvdel, og der smøres ca. 50 g æblemarmelade ud over resten af stykket. Stykkerne rulles sammen som snegle og lægges i en aluform 7370. Stykkerne trykkes flade så de flyder hele formen, og der skæres 3

dybe riller i stykkerne, på langs af formen

Rasketid*: Efter raskning styges de med æg, og der drysses hasselflager på

Bagetemperatur*: 210-230°C

Bagetid*: 12-15 min.

*) Vejledende

Æble halvmåner af bløddej

Beskrivelse: 2.000 g grunddej = 30 stk. a ca. 65 g r

Rulning: Dejen rulles ned på 3 mm, og stikkes ud ned en rund udstikker på 12 cm i diameter = 65 g. pr. stk. Der fyldes 30 g æblemarmelade i hvert stykke, stryges på den ene halvdel og lægges sammen, så man har en halvmåne.

Dekoration: Efter raskning dekoreres med hasselflager og perlemelis

Bagetemperatur*: 210-230°C

Bagetid*: 6-8 min.

*) Vejledende