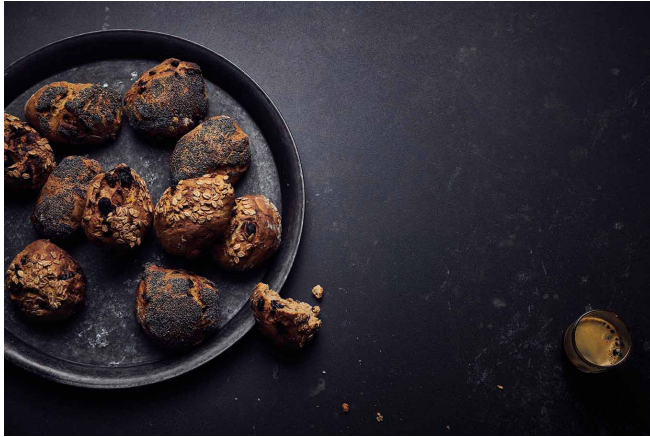




Frugtrundstykker

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	30 Min.
Hviletid	20 Min.
Tilberedningstid	1 Timer 25 Min.
Styk	12
Apparat	CombairSteamer V2000 fra 2021

Fuldkornsrundstykker med tørrede frugter og nødder

Dej

- 300 g lyst speltmel
- 200 g fuldkornsspeltmel
- 1½ tsk salt
- ½ terning gær (ca. 20 g)
- 300 ml vand
- 50 g smør, blød
- 100 g tørrede abrikoser, groft hakket
- 100 g tørrede figner, groft hakket
- 100 g tørrede blommer, groft hakket
- 50 g valnødder, groft hakket
- 50 g rosiner

Formning

- en smule speltflager
- en smule valmuefrø

Dej

Ælt alle ingredienserne og smørret sammen til en blød, glat dej i en skål. Tilsæt de resterende ingredienser og ælt dem godt ind i dejen.

Form dejen til en kugle. Stil den i en skål i bunden af ovnen og lad den hæve til det dobbelte med professionel bagning med hævning ved 32 °C i 1 time.





Formning

Del dejen i 12 portioner, form dem som kugler. Fugt kuglerne med vand, og drys speltflager eller valmuefrø på, og tryk disse en smule ind i dejen.

Anbring kuglerne i en bradepande med bagepapir, og skær et kryds på hvert rundstykke.

Lad dem hæve i 20 minutter.

Bagning

Forvarm ovnen med professionel bagning med mel til 190 °C.

Bag frugtrundstykkerne på den midterste hylde i 25 minutter.

Lad frugtrundstykkerne køle af på en ovnrister.

Tilberedelsestrin

Professionel bagning med hævnings 32°C i 1 Timer

Fortsæt med at forarbejde dejen efter hævnings.

(For)varm ovnrummet til 190°C i Varmluft

Forvarmning afsluttet. Sæt retten ind.

Professionel bagning bestrøet med mel 190°C i 25 Min.

Tilbehør

Bradepande

Ovnrister

