Kringle-krans

Opskrift af V-ZUG Ltd

Tilberedning	30 Min.
Hviletid	1 Timer 15 Min.
Tilberedningstid	20 Min.
Styk	2
Apparat	CombiSteamer V6000 45 fra 2021

Kringlekransen får sin karakteristiske smag fra natronludopløsningen. Det skaber den karakteristiske mørke skorpe, den krydrede aroma og det bløde, luftige indre, som gør den populære Silserli så karakteristisk.

Dej

500 g almindeligt hvedemel

2 tsk sukker

12 g salt

30 g gær, smuldret

330 ml mælk

50 g smør, kold, i stykker

natron

1 l vand

50 g natron

kringlesalt, eller groft salt til at drysse med

Bagning

10 ml kaffefløde 13%

Dej

Bland almindeligt hvidt mel, sukker, salt og gær i skålen på en røremaskine. Hæld mælken i, tilsæt smørret, og ælt med dejkrogen på lav hastighed i ca. 5 minutter. Øg til medium hastighed, og fortsæt med at ælte i ca. 10 minutter, indtil dejen er blød og glat. Læg dejen i en let smurt skål eller hæveboks, sæt den ind i køkkenrummet, og lad den hæve med Professional baking proofing ved 32 °C i ca. 45 minutter.

Professionel bagning med hævning 32°C i 45 Min.

Handling

Formning

Vend dejen ud på en let melet arbejdsflade, del den i 12 portioner på ca. 75 g hver, og form den til jævne kugler. Læg dejstykkerne lidt fra hinanden i en gæringsboks eller en dyb bakke, dæk dem til, og frys dem i ca. 30 minutter.

Natronopløsning

Bring vandet i kog i en gryde ved høj varme (niveau P). Tag gryden af kogepladen, og rør bikarbonat i, til det er opløst. Dyp hvert enkelt stykke dej i opløsningen i ca. 20 sekunder, og lad det derefter dryppe af. Form to kranse af seks dejkugler hver på en bageplade beklædt med bagepapir. Brug en skarp kniv til at ridse overfladen af dejstykkerne i midten i en dybde på ca. 1-2 cm, og drys med lidt salt.

Bagning

Forvarm bagepladen med professionel bageglasur til 220 °C. Sæt bakken ind i det forvarmede ovnrum, og bag den i ca. 20 minutter. Tag kransene ud, og pensl dem med lidt kaffefløde, mens de stadig er varme. Lad den køle af på en rist.

(For)varm ovnrummet til 220°C i Professionel bagning penslet

Forvarmning fuldført. Indsæt kogegrej.

Professionel bagning penslet 220°C i 20 Min.

Tips

I bagerier bruger man en opløsning af bagelud til at lave kringler. Det er meget ætsende og kræver beskyttelseshandsker, sikkerhedsbriller og bagefter særlig bortskaffelse. Det giver bagværket en meget ensartet farve og en intens ludsmag. I denne opskrift bruges der dog en blanding af almindelig natron og vand, hvilket gør opløsningen sikker og egnet til at blive smidt i afløbet.

Tilbehør

Bageplade

Gryde med låg (ca. 20 cm ø)

Yderligere oplysninger

Oprettet den	13.04.2026