

Tosca længd



Fremgangsmåde:

Til opskriften skal du bruge: **600 g grunddej** og **150 g remonce**.

Dejtemperatur: 25-27°C

Køretid:

Raskedej: 4 min. langsomt + 30 min. liggetid

Færdig dej: 8 min. langsomt + 5 min. hurtigt

Dejvægt: 910 g pr. pres

Liggetid for færdigdej: 15 min. som dej + 15 min. i virk.

Rasketid: 60-65 min. i raskeskab

Bagetemperatur*: 230°C i stikovn

Bagetid*: 6-8 min.

* *Vejledende*

Beskrivelse: Rul dejen ud på 20 x 50 cm. Bland remonce, creme og brun farin sammen. Smør remoncen ud over hele stykket, og rul derefter dejen sammen som til snegle. Læg længden på en plade, og klip den som en klippestang, og stil til raskning. Drys længden med en blanding af toscapulver og mandelflager inden afbagning.

Remonce, creme og brun farin blandes sammen.

Rasketid : 60-65 min.

Bagetid : 14 - 17 min.

Bagetemp. : Ca. 230 C°

Næringsberegningen er baseret på mængderne, der bruges i selve opskriften og ikke mængderne i grunddejen.

Opskrift

Raskedej:

- 1.000 g Dansk Elephant Hvedemel NA (2410304)
- 1.000 g vand
- 150 g gær
- 30 g kardemomme
- 25 g salt
- 2.205 g dej i alt

-
- 1.250 g Dansk Elephant Hvedemel NA (2410304)
 - 400 g sukker
 - 500 g smør
 - 4.355 g dej i alt

Remonce fyldning:

- 5.000 g marcipan råmasse (9283002)
 - 2.000 g sukker
 - 2.500 g smør
 - 1.500 g Koldcreme Lux, Diplom (9283500) - færdigrørt
-
- 50 g Koldcreme Lux, Diplom (9283500) - færdigrørt
 - 50 g brun farin (20023)
 - 60 g mandelflager

Ingredienser

Hvedemel, smør, sukker, marcipanråmasse (**mandler**, sukker, vand, invertsukkersirup), **mandel flager**, vand, brun farin, gær, koldcreme (sukker, modificeret kartoffel stivelse, **skummetmælkspulver**, kokos olie, fortykningsmiddel (E401), vanilje

aroma, salt, vanilin, farvestof E160a
(kan indeholde spor af æg)),
kardemomme, salt,
melbehandlingsmiddel (E300).

Næringsindhold pr. 100g

Energi	1566 kJ 374 kcal
Fedt	16,3 g
- mættede fedtsyrer	7,2 g
Kulhydrat	47,9 g
- heraf sukkerarter	21,1 g
Kostfibre	2,7 g
Protein	7,5 g
Salt	0,54 g