

Mørdej



Mørdej har brug for kølig temperatur, ellers bliver den blød og klistrende.
Dvs. Alle ingredienser, arbejdsfladen, også hænderne skal gerne være kølige.
Man skal arbejde hurtig og man må ikke ælte mørdej for længe.

Er dejen blevet for blød, lægges den i plastpose og ind i køleskabet for ca 30 min.

Ønskes en mere mør dej, kan æggeghviden undlades. Kom kun blommen i.

Man kan udrulle mørdej mellem bagepapir eller folie, så har man ikke brug for mel til udrulningen og den bliver ekstra mør.

Frisk bagt mørdej er blød. Den bliver først rigtig, når den er helt kold.