

Årets Talent 2018 – Specialbrød

Camilla Stampe-Degn, Bagergården, Hinnerup

Kastanjeblomst

Polish:

150 g	Vand
150 g	Tipo 00
2,4 g	Gær

Hovedopskrift:

375 g	Vand
240 g	Grahamsmel
360 g	Tipo 00
12 g	Gær
18 g	Salt
12 g	Sukker
6 g	Frostpulver (Credin)
60 g	Ristede valnødder
60 g	Ristede Kastanjer (Ardo)
30 g	Hørfrø

Pynt:

Halvsigte



Polish:	Det hele mænges sammen dagen før, og står i bageriet
Dejføring og æltetid:	Hæld alle ingredienser, på nær salt, i en kedel og kød det i 6 min. langsomt. Hæld salt i og kød yderligere 3 min. langsomt. Kød 3 min. hurtigt. Hæld de ristede valnødder og ristede kastanjer i og kød 1 min. i mellem hastighed.
Dejtemperatur:	25 °C
Liggetid/sted:	60 min. i en plastkasse med olie i. Der ligger en pose over dejen.
Dejvægt:	700 g
Udbytte:	2 stk.
Bearbejdning/Opblåning:	Man vejer 2 brød af på 500 g. og to "slag" af på 200 g. Brødene virkes let op. Slagene rulles ud, med rullepind, så de passer ned over brødet. Slaget pensles med olie. Brødene duppes fugtige på en våd klud og dypes i hørfrø. Slagene pakkes ud over brødet og sættes på plade.
Raskning:	45-60 min. i et stik med pose over
Inden afbagning:	Brødene drysses med mel og snittes
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 250 °C med 20 sek. damp Afbagning: 230 °C i overvarme og 210 °C i undervarme
Bagetid:	30 - 40 min. - spjæld åbnes efter 20 - 25 min



Se flere opskrifter på www.bkd.dk