

Danmarks Bedste Specialbrød 2016

Alex Gustavson, Byens Brødhus, Sønderborg

Polarbrød

Surdej (lavet i forvejen):

7.200 g Hvedemel
120 g Gær
7.200 g Vand

Iblødsætning (lavet i forvejen):

3.000 g Durum Kerner
3.000 g Hørfrø
6.000 g Vand

Dejføring:

14.520 g Surdej
12.000 g Iblødsætning
11.400 g Hvedemel
15.000 g Durumhvede fint
400 g S-500 (Puratos)
800 g Salt
1.000 g Gær
14.000 g Vand



Surdej:	Blandes sammen og står i bageriet til dagen efter
Iblødsætning:	Blandes sammen og står i bageriet til dagen efter
Dejføring og æltetid:	10 min i 1. gear - 4-5 min i 2. gear
Dejtemperatur:	27 °C
Liggetid:	Dejen smides i plastkasser og sættes på køl til næste dag
Dejvægt:	700 g
Udbytte:	98 stk.
Opslåning:	Tages ud af køl og tempererer et par timer Vejes af på 700 g og slås op som almindelige brød. 1/3 del af brødet rulles fladt med rulletræ i hvedemel, snittes i tre og flettes. Den flettede del lægges tilbage over brødet.
Raskning:	40 min under plastik i bageriet
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 230 °C med 3 sek. damp Afbagning: 220 °C
Bagetid:	40 min - spjæld åbnes efter 35 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

