

Årets Talent 2018 – Specialbrød

Kasper Guldblandtsen, Kvickly, Grindsted

Grønsags-grovbrød

Iblødsætning:

43	Gram	Hørfrø
43	Gram	Sesamfrø
43	Gram	Hvedekerner
191	Gram	Vand

Surdej:

1000	g	Hvedemel
1000	g	Vand

Hovedopskrift:

319	g	Iblødsætning
340	g	Surdej
209	g	Vand
17	g	Salt
17	g	Frost (Ireks)
26	g	Gær
171	g	Rugsigtemel
134	g	Kartofler (frisk revet)
134	g	Gulerødder (frisk revet)
340	g	Hvedemel
50	g	Groft Durummel



Pynt:

Drysses med durummel

Iblødsætning:	Jeg hælder kernerne i Vandet Jeg lader kernerne være i vandet en hel nat (cirka 12 timer) Hvor de dagen efter er klar til brug
Surdej:	Jeg har lavet surdejen et par dage før, men jeg opfrisker den hver dag ved at komme 1 kg mel og 1 kg vand i. Sættes derefter på køl.
Dejføring og æltetid:	Jeg starter med at hælde lidt vand i en kedel hvor jeg vil have opløst gæren i. Når jeg har opløst gæren med et piskeris, hælder jeg alle mine tørstoffer i og lader det køre sammen. Når det så er kørt sammen hælder jeg resten af mit vand i sammen med mine kartofler og gulerødder da de ikke skal køres til smadder
Dejtemperatur:	25 °C
Liggetid/sted:	2 x 20 i bageri
Dejvægt:	710 g
Udbytte:	2 stk.

Bearbejdning/ Opslåning:	Jeg virker dem op i en kugle, hvor de derefter er klar til at komme i raskeskabet
Raskning:	45 min i raskeskab
Inden afbagning:	Jeg drysser dem med durummel og snitter dem 5 gange over toppen
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 270 °C over - 250 °C under med 20 sek. damp Afbagning: 240 °C over - 220 °C under
Bagetid:	30 min. - spjæld åbnes efter 20 min



Se flere opskrifter på www.bkd.dk