

Danmarks Bedste Specialbrød 2016

Martin Larsen, Sejers Konditori, Sorø

Emil's

Kogte kerner (lavet i forvejen):

1.000 g Purpurhvedekerner
2.000 g Vand

Dejføring:

2.500 g Kogte purpurhvedekerner
1.000 g Ristet Ølandsfuldkornshvede
1.000 g Ristet purpurhvede
3.000 g Tipo 00
1.000 g Fin durum
240 g Diamantfrost (Ireks)
80 g Weisensauer (Ireks)
100 g Gær
200 g Salt
4.200 g Vand



Kogte kerner:	Purpurhvedekerner og vand koges i 3 timer
Dejføring og æltetid:	Alt på nær salt køres 6 min langsomt. Salt tilsættes og dejen køres færdig 10 min langsomt og 4 min hurtigt
Dejtemperatur:	26 °C
Liggetid:	24 timer på køl
Dejvægt:	700 g
Udbytte:	19 stk.
Opslåning:	Tages ud fra køl 2 timer før dejen skal bruges. Vendes ud i durum og vejes af. Slåes op til brød.
Raskning:	Tørrasker i bageriet 45 min
Inden afbagning:	Skæres et snit på langs
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 280 °C med 300 sek. damp Afbagning: 220 °C
Bagetid:	40 min. - spjæld åbnes efter 20 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

