

# Danmarks Bedste Specialbrød 2016

Jesper Krarup Sørensen, Lyngens Bageri, Køge

## Buster

### Surdej (lavet i forvejen):

250 g Rugmel  
250 g Tipo 00  
500 g Vand

### Bygblanding (lavet i forvejen):

1.000 g Perlebyg  
1.000 g Vand  
250 g Inddampet maltøl (CBP)

### Dejføring:

1.000 g Surdej  
1.000 g Grov durummel  
1.250 g Tipo 00  
500 g Bygblanding  
10 g Gær  
10 g Kardemomme  
100 g Salt  
1.000 g Vand



Surdej:	Ingredienserne til surdejen røres sammen i spand, der står i bageriet med låg på til dagen efter. Her kommer det samme i og det røres godt sammen. Dette gentages hver dag i ca. 7-8 dage. Surdejen er klar, når den lugter godt og bobler
Bygblanding:	Ingredienserne koges op, hvorefter blandingen simrer i 30 min under omrøring. Derefter anbringes blandingen på køl
Dejføring og æltetid:	Alle ingredienser (undtagen salt) 5 min langsomt og 5 min hurtigt Tilsæt salt og ælt yderligere 2 min hurtigt
Dejtemperatur:	28 °C
Liggetid:	Plastkasse i bageriet 2 timer - stødes efter 1 time
Dejvægt:	800 g
Udbytte:	6 stk.
Opslåning:	Vendes u i halvsigte på bordet, vejes af på 800 g, slæes op i raskekurve
Raskning:	Køl i 15 timer under plast
Inden afbagning:	Hives ud fra køl og tempererer et par timer i bageriet Snittes på langs inden afbagning
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 280 °C med 10 sek. damp Afbagning: 210 °C i bund og 230 °C i top
Bagetid:	46 min. - spjæld åbnes efter 40 min



Se flere opskrifter på [www.danmarksbedste.info](http://www.danmarksbedste.info)

