

Danmarks Bedste Specialbrød 2016

Annemette Sørensen, Pompei, Ribe

Appel Bee

Polish (lavet i forvejen):

1.000 g Vand
1.000 g Hvedemel
20 g Gær

Surdej (lavet i forvejen):

100 g Kærnemælk
300 g Fuldkornshvedemel
200 g Hvedemel
400 g Vand

Honningristede valnødder:

300 g Valnødder
150 g Honning

Dejføring:

1.200 g Hvedemel
400 g Fuldkornshvedemel
150 g Smør
48 g Salt
32 g S-500 (Puratos)
32 g Gær
480 g Polish
480 g Surdej
250 g Let ristede solsikkekerner
300 g Honningristede valnødder
500 g Æblejuice
900 g Vand



| | |
|-----------------------|---|
| Polish: | Blandes godt sammen, står i bageriet i 20 min, derefter på køl til næste dag |
| Surdej: | Blandes godt sammen, står 3-4 dage i bageriet til den begynder at boble. Derefter gentages processen hver dag til den er fuld af liv. |
| Valnødder: | Valnødder og honning blandes og ristes i ovnen i 8-10 min - afkøles |
| Dejføring og æltetid: | 10 min i 1. gear - 6 min i 2. gear. Valnødder og solsikkekerne køres forsigtigt i efter endt køretid |
| Dejtemperatur: | 25 °C |
| Liggetid: | 2 timer i plastbakke - stødes efter 1 time |
| Dejvægt: | 750 g |
| Udbytte: | 6 stk. |

Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Specialbrød 2016

Annemette Sørensen, Pompei, Ribe

Appel Bee (fortsat)

| | |
|------------------|---|
| Opslåning: | Vejes af og virkes let op og ligger yderligere 20 min. Virkes op igen og kommes i hævekurv med rugsigtemel. |
| Raskning: | På køl natten over |
| Inden afbagning: | Tages ud fra køl og tørrakser i en time i bageriet inden brødene vendes ud |
| Ovn: | Herdovn |
| Ovntemperatur: | Indsætning: 210 °C med 15 sek. damp Afbagning: 190 °C |
| Bagetid: | 40 min. - spjæld åbnes efter 30 min |



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

