

Danmarks Bedste Fuldkornshvedebrød 2018

Per Eckholdt, Eckholdt's Bageri, Toflund

Fuldkornshveden

Surdej:

200 g	Svedje rugmel
300 g	Kæmemælk
100 g	Vand
1/4 tsk	Ølgær (Lallemand)

Polish:

650 g	Fuldkornshvedemel
800 g	Vand 30 °C
1/4 tsk	Ølgær (Lallemand)

Hovedopskrift:

450 g	Surdej
1.450 g	Poolish
800 g	Manitoba (CBP) fuldkornshvede
200 g	Manitoba (CBP) hvedemel
75 g	Inddampet (Harboe/cbp) maltøl
25 g	Lys brødmalt
12 g	Gær
30 g	Salt
700 g	Vand
25 g	Hvedegluten



Surdej:	Det hele mænges sammen og henstår 16 timer i bageriet lunt
Polish:	Det hele mænges sammen og henstår 16 timer i bageriet lunt
Dejføring og æltetid:	Æltes 15 min i første. Derefter i tredje til dejen næsten slipper kedlen. Salt tilsættes og dejen æltes skær i 2 min
Dejtemperatur:	25 °C
Liggetid/sted:	2 gange 30 min i plastbøtte
Dejvægt:	800 g
Udbytte:	5 stk
Bearbejdning/ Opslåning:	Vejes forsigtigt af og slæes nænsomt op. Kommes i raskekurve med håret i, der er drysset med rugsigte
Raskning:	20 min i bageriet

Inden afbagning:	Vendes ud på afsætningsapparat
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 250 °C med halv damp Afbagning: 200 °C
Bagetid:	50 min. - spjæld åbnes efter 20 min

Tankerne bag det udviklede brød:

Et fuldkornsbrød hvor der er lagt mere vægt på saftigheden som udseendet



Se flere opskrifter på www.bkd.dk