

Danmarks Bedste Specialbrød 2016

Martin Andersen, Smørum Konditori, Smørum

Yogi brød

Kogte rugkerner (lavet i forvejen):

5.000 g	Unika rugkerner
10.000 g	Vand
100 g	Salt

Dejføring:

3.500 g	Hvedemel
1.500 g	Ølandshvedemel
700 g	Lys speltmel
1.000 g	Kogte rugkerner
400 g	Ristede sesamfrø
400 g	Ristede hørfrø
300 g	Panifico (Valsemøllen)
175 g	Salt
100 g	Gær
50 g	Møllefrost (Havnemøllerne)
5.500 g	Kærnemælk



Pynt:

Ølandshvedemel

Kogte rugkerner:	Alle ingredienser kommes i en gryde og bringes i kog. Kernerne koges ca. 25 min. Hældes i en spand efter afkøling og kan opbevares på køl i op til 3 dage
Dejføring og æltetid:	Alle ingredienser på nær salt hældes i æltekarret. 5 min i 1. gear - tilsæt salt - 3 min i 1. gear - 9 min i 2. gear
Dejtemperatur:	22 °C
Liggetid:	90-120 min i bageriet
Dejvægt:	700 g
Udbytte:	19 stk.
Opslåning:	Brødene afvejes og virkes op i Ølandshvede og rulles let ovale. Placeres på plader drysset med Ølandshvede med virket nedad
Raskning:	18 timer i kølerum
Inden afbagning:	Brødene tages ud af køl ca. 20 min før afbagning, snittes med et langt snit på toppen og sildeben
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 230 °C med 7 sek. damp Afbagning: 210 °C
Bagetid:	45 min. - spjæld åbnes efter 15 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

