

Danmarks Bedste Specialbrød 2016

Malene Hansen, Kirstens Konditori, Brønshøj

Santa Maria brød

Iblødsætning (lavet i forvejen):

1.000 g Chiafrø
1.000 g Poppet byg
2.000 l Mørkt øl

Fordej (lavet i forvejen):

1.500 g Fin durum
1.500 g Mørkt øl
10 g Tørgær

Dejføring:

12.500 g Pain Paillassemel
300 g Salt
17.000 g Vand
800 g Ølmalt (Engelhardt)
1.500 g Iblødsætning
3.000 g Fordej

Pynt:

Blanding af rugflager, hørfrø, sesam, solsikke



Iblødsætning:	Røres rundt med hånden dagen før og opbevares i bageriet
Fordej:	Æltes i hånden dagen før og opbevares i bageriet
Dejføring og æltetid:	10 min langsomt - 5 min hurtigt
Dejtemperatur:	27 °C
Liggetid:	24 timer på køl
Dejvægt:	750 g
Udbytte:	45 stk.
Opslåning:	Tages ud fra køl, vejes af og slås forsigtigt op og vendes i kerneblanding.
Raskning:	3-4 timers tørrask i bageriet
Inden afbagning:	Snittes
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 270 °C med 5 sek. damp Afbagning: 210 °C
Bagetid:	45 min. - spjæld åbnes efter 30 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

