

Årets Talent 2018 – Specialbrød

Lasse Knudsen, Pompei, Ribe

Rødkorn

Iblødsætning:		
50	g	Solsikkekerner
100	g	Chia frø
100	g	Soja
300	g	Rødvin

Iblødsætning:		
250	g	Granuleret ris (Hellmich"pur natur")
1.000	g	Rødvin

Polish:		
1.000	g	Hvedemel
1.000	g	Vand
2	g	Gær

Rist:		
50	g	Pinjekerne
100	g	Solsikkekerner
50	g	Honning

Hovedopskrift:		
600	g	Vand
1.200	g	Hvedemel
400	g	Fuldkornshvede
60	g	Salt
40	g	Kimo long (Puratos)
		Frisk timian
1.000	g	Polish
1.000	g	Iblødsætning

Pynt:
Sesam i bunden, Kakao



Iblødsætning:	Sættes i blød dagen før og sættes i kølerum.
Iblødsætning:	Sættes i blød dagen før og sættes i kølerum
Polish:	Det hele blandes sammen og sættes i kølerum

Rist:	Kernerne og honning blandes, og ristes i ovn på 200 °C i 10 min.
Dejføring og æltetid:	10 minutter langsomt 4 - 6 minutter hurtigt
Dejtemperatur:	23 °C
Liggetid/sted:	24 timer i køleren
Dejvægt:	800 g
Udbytte:	6 stk.
Bearbejdning/ Opslåning:	Virkes runde, på plader med durummel og sesam, og trykkes let med hånden.
Raskning:	24 timer i køleren
Inden afbagning:	Drysser kakao over den i den valgte skabelon, hvorefter den bliver snittet rundt i kanten
Ovn:	Herovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 250 °C med 7 sek. damp Afbagning: 225 °C
Bagetid:	40 min. - spjæld åbnes efter 10 min



Se flere opskrifter på www.bkd.dk