

# Danmarks Bedste Fuldkornshvedebrød 2016

Stefán Sandholt, Brød & Co, Vejle

## 60'ern

### Hvedesurdej (basis for ung surdej):

100 g	Sigtet hvedemel
100 g	Fuldkornshvedemel
200 g	Vand

### Ung surdej (lavet max 12 timer i forvejen):

200 g	Hvedesurdej
1.100 g	Økologisk sigtet hvedemel
1.100 g	Økologisk fuldkornshvedemel
900 g	Koldt vand

### Dejføring:

2.000 g	Ung surdej
7.600 g	Koldt vand
3.000 g	Stenformalet, økologisk Ølands-fuldkornshvedemel (Aurion)
3.000 g	Stenformalet, økologisk fuldkornshvedemel (Mejnerts Mølle)
5.500 g	Sigtet økologisk hvedemel (Lantmännen)
650 g	Hørfrø
220 g	Seltin salt *

### Pynt:

Groft rugmel



Hvedesurdej: (startes 14 dage før)	Ingredienserne røres sammen i en steril glasskål og står tildækket med stofklæde i 24 timer. Derefter tager man 100 g af massen og gentager processen, men nu også med de 100 g masse. Processen gentages i ca. 14 dage eller til massen begynder at dufte dejligt af øl og har lette bobler på toppen. Der skal i opskriften til den unge surdej kun bruges 200 g af massen, men der er vigtigt at lave mere end man skal bruge pga pH-værdien.
Ung surdej:	Ingredienserne blandes løseligt og stilles tildækket ved max 18 °C i max 12 timer
Dejføring og æltetid:	Alle ingredienser på nær salt køres på rørekedel til dejen er samlet. Dejen dækkes med pose og trækker 25 min. Herefter køres af 3 omgange ved 45 % hastighed 5 min med mellemhviletid på ca. 5 min. Eller til dejen trækker glutentråde. Seltin salt tilsættes inden sidste kørsel på 5 min Dejen kommes i en oliesmurt beholder og dækkes med plastpose eller låg og henstår 1-2 timer ved stuetemperatur eller til dejen er rasket 10 %
Dejtemperatur:	24-26 °C
Liggetid:	1-2 timer ved stuetemperatur til dejen er rasket 10 %

Fortsættes på næste side



Se flere opskrifter på [www.danmarksbedste.info](http://www.danmarksbedste.info)



# Danmarks Bedste Fuldkornshvedebrød 2016

Stefán Sandholt, Brød & Co, Vejle

## 60'ern (fortsat)

Dejvægt:	980 g
Udbytte:	20 stk.
Opslåning:	Dejen vejes af og virkes op. Ligger 10 min under klæde. Slås op efter ønsket form og kommes med virket opad i rund hævekurv med klæde, der i forvejen er drysset med majsmelet og rugmel
Raskning:	1-2 timer ved stuetemperatur til dejen opnår en kernetemperatur på 37 °C. Sættes på stik, tildækkes med pose og rasker på køl i ca. 16 timer.
Inden afbagning:	Vendes ud og snittes
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 250 °C med 5 sek. damp Afbagning: 220 °C
Bagetid:	25 min.

*\* Seltin salt indeholder 50 % mindre natrium, som er den sundhedsskadelige del af almindeligt salt. Halvdelen af det almindelige salt (natriumsalt) er erstattet af to andre salte (kaliumsalt og magnesiumsalt), som smager og virker som almindeligt salt - blot uden skadelige virkninger.*

*Kalium har ligefrem en direkte blodtrykssænkende virkning. Flere undersøgelser har kædet højt indhold af magnesium i drikkevandet (såkaldt hårdt vand) sammen med nedsat risiko for hjertekarsygdomme*



Se flere opskrifter på [www.danmarksbedste.info](http://www.danmarksbedste.info)

