

# Danmarks Bedste Specialbrød 2016

Holger Bjørn Clausen, Byens Brødhus, Sønderborg

## Ciabatta

### Hvedesur (lavet i forvejen):

1.980 g Hvedemel  
2.000 g Vand  
20 g Gær

### Dejføring:

19.200 g Hvedemel  
9.500 g Durumhvede  
4.000 g Hvedesur  
300 g S-500 (Puratos)  
750 g Gær  
24.200 g Vand  
1.800 g Poppet durumkerner (Valsemøllen)



### Pynt:

Hvedemel

Hvedesur:	Blandes sammen og står i bageriet til dagen efter
Dejføring og æltetid:	10 min i 1. gear - 6 min i 2. gear
Dejtemperatur:	26 °C
Liggetid:	24 timer i køleskab
Dejvægt:	700 g
Udbytte:	85 stk.
Opslåning:	Tages ud af køl og tempererer et par timer. Slås op, dyppes i mel og kommes i hævekurv
Raskning:	30 min under plastik i bageriet
Inden afbagning:	Vendes ud og snittes på langs
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 230 °C med 3 sek. damp Afbagning: 220 °C
Bagetid:	40 min. - spjæld åbnes efter 35 min



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

