

Danmarks Bedste Specialbrød 2016

Simon Clemens, Brød & Co, Vejle

Unikum

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
7.400 g	Koldt vand
1.000 g	Stenformalet, fint økologisk Ølandshvedemel (Mejnerts Mølle)
500 g	Stenformalet økologisk Svedjerugmel (Aurion)
500 g	Stenformalet, økologisk fuld- kornshvedemel (Mejnerts Mølle)
8.000 g	Sigtet økologisk hvedemel (Lantmännen)
240 g	Salt

Pynt:

Sesam-majsmel



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 ved 45 % hastighed 5 min af 3 omgange med mellemhviletid på ca. 5 min. Eller til dejen trækker glutentråde. 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%
Dejvægt:	1.400 g

Fortsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Specialbrød 2016

Simon Clemens, Brød & Co, Vejle

Unikum (forsat)

Udbytte:	14 stk.
Opslåning:	Dejen vejes af og virkes op. Ligger 10 min under klæde. Slås op efter ønsket form og kommes med virket opad i aflang hævekurv med klæde, der i forvejen er drysset med majs mel og sesam
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:	Snittes
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 250 °C med 5 sek. damp Afbagning: 220 °C
Bagetid:	35 min.



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

