

Danmarks Bedste Specialbrød 2016

Johnny Dahl, Karise Bageri, Karise

Baguette brød

Fordej (lavet i forvejen):

800 g Vand
3 g Gær
880 g Italiensk hvedemel Tipo 00

Dejføring:

1.683 g Fordej
20 g Gær
1.600 g Italiensk hvedemel Tipo 00
70 g Groft salt
800 g Vand



Fordej:	Røres sammen og står i bageriet 1-2 timer, derefter på køl i ca. 16 timer
Dejføring og æltetid:	Æltes 7 min langsomt, salt kommes i, æltes 7 min langsomt og 3 min hurtigt.
Dejtemperatur:	22 °C
Liggetid:	Kommes i en plastkasse og hviler 2 x 1 time i bageriet
Dejvægt:	800 g
Udbytte:	5 stk.
Opslåning:	Foldes efter afvejning sammen forsigtigt, så luften beholdes i brødet, drysses med hvedemel og sættes med virket opad på skrærekagepap.
Raskning:	Under plast ca. 30-45 min
Inden afbagning:	Vendes og skures direkte på herden
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 230 °C med 5-6 sek. damp Afbagning: 210 °C
Bagetid:	45 min. - spjæld åbnes efter 30 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

