

# Danmarks Bedste Specialbrød 2016

Stefán Sandholt, Brød & Co, Vejle

## Emmer

### 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
- 7.350 g Koldt vand
- 4.500 g Stenformalet, fint økologisk fuldkorns Emmer-mel (Aurion)
- 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 glutenråde. 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:	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 aflang hævekurv med klæde, der i forvejen er drysset med majsmel og sesam

*Fortsættes på næste side*



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



# Danmarks Bedste Specialbrød 2016

Stefán Sandholt, Brød & Co, Vejle

## Emmer (fortsat)

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](http://www.danmarksbedste.info)

