

# Danmarks Bedste Fuldkornshvedebrød 2016

Doris Lassen, Nielsens Bageri, Padborg

## Speltbondebrød

### Fordej (laves dagen før):

3.000 g	Sigtet spelt
2.000 g	Vand
60 g	Gær

### Ristet frøblanding:

250 g	Mørke hørfrø
250 g	Chia
250 g	Sesam
250 g	Gule hørfrø

### Dejføring:

5.060 g	Fordej
6.000 g	Fuldkornsspelt
1.000 g	Sigtet spelt
1.000 g	Ristet frøblanding
100 g	Lys malt
200 g	S-500 (Puratos)
100 g	Gær
120 g	Salt
5.300 g	Vand



### Pynt:

Durum og rugmel

Fordej:	Køres sammen 3 min dagen før og sættes på køl
Ristet frø:	Frø ristes ca. 12 min ved 200 °C
Dejføring og æltetid:	7 min langsomt - 2 min hurtig med ristede frø
Dejtemperatur:	25 °C
Liggetid:	Balje på køl til næste dag
Dejvægt:	700 g
Udbytte:	26 stk
Opslåning:	Ud af køl og vendes ud af baljen, vejes af på 700 g, virkes runde op og lægges på plader med durum
Raskning:	Rasker i bageriet til de klar at gå i ovnen
Inden afbagning:	Vendes med virk opad inden afbagningen, drysses med lidt rugmel.
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 230 °C med 10 sek. damp Afbagning: 230 °C
Bagetid:	35 min - spjæld åbnes efter 20 min



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

