

Danmarks Bedste Specialbrød 2018

Nr.A 67

Jesper Krarup Sørensen, Lyngens Bageri, Køge

Fredebrødet

Kogte durumkerner med inddampet maltøl:

4.000 g	Hele durumkerner	(Valsemøllen)
1.000 g	Inddampet malt øl	(CBP)
4 l	Vand	

Surdej:

2.000 g	Rugmel	
1.000 g	Hvedemel	
3 l	Vand	

4 kornsblanding:

1.000 g	Hørfrø	
1.000 g	Sesamfrø	
1.000 g	Solsikkefrø	
2.000 g	Græskarkerner	

Hovedopskrift:

2.000 g	Tipo 00	
3.000 g	Credi ferment	(CBP)
1.500 g	Surdej	
100 g	Tørgluten	(Bako)
50 g	Gær	
500 g	Ristet sesam	
500 g	Ristet græskarkerner	
300 g	Kogte durumkerner med øl	
100 g	Brotmalt	(Ireks)
120 g	Læsø sydesalt	(CBP)
3,5 l	Vand	

Pynt:

4 kornsblanding



Kogte durumkerner med inddampet maltøl:	Koges til grød i 12 min
Surdej:	Røres sammen spædes op hver dag

4 kornsblanding:	Blandes godt
Dejføring og æltetid:	8 langsom, 4 hurtigt
Dejtemperatur:	27 °C
Liggetid/sted:	2 x 1 time i plastikkasse i bageriet, derefter køl 20 timer på køl
Dejvægt:	900 g
Udbytte:	12 stk.
Bearbejdning/ Opslåning:	Vejes af på 900 g og rulles i 4 kornsblanding og raskes i form
Raskning:	Tørraskes i 3 timer
Inden afbagning:	Vendes ud på afsætningsapparat, og snittes på langs
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 280 °C med 6 sek. damp Afbagning: bund 180 °C - top 230 °C
Bagetid:	50 min. - spjæld åbnes efter 45 min

Tankerne bag det udviklede brød:

Super lækkert, nemt at fremstille



Se flere opskrifter på www.bkd.dk