

Danmarks Bedste Specialbrød 2018

Martin Andersen, Smørum Konditori, Smørum

Fermentum

Hovedopskrift:

500 g	Svedjerug
2.100 g	Blé Fransk hvedemel
2.000 g	Landmel
200 g	Panifico (Valsemøllen)
135 g	Salt
80 g	Møllefrost (Havnemøllen)
20 g	Sukker
200 g	Gluten
4.500 g	Vand-maks 5 grader
50 g	Gær- Malteserkors



Pynt:

Halvsigtemel

Dejføring og æltetid:	Alle ingredienser - undtagen salt hældes i karet. Efter 7 minutter tilsættes salt og dejen køres skær. Ca. 30 minutter i 2. gear. Husk at skrabe sider ned samt bund
Dejtemperatur:	24 °C
Liggetid/sted:	60 minutter i bageri - strammes op -og herefter på køl i 18 timer i kølerum
Dejvægt:	900 g
Udbytte:	10 stk.
Bearbejdning/ Opslåning:	Dejen tages ud fra køl og står i bageriet i 3 timer til en kernetemperatur på 15 °C ca. Herefter vendes dejen ud på bordet og vejes forsigtigt af på 900 g - bibehold så meget luft som muligt. Brødene lægges på plader drysset med halvsigtemel og hviler
Raskning:	30 - 45 minutter i bageriet - under plastic
Inden afbagning:	Brødene rulles forsigtigt sammen og placeres med virket nedad på båndet og sættes i ovn med det samme
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 230 °C med 8 sek + 6 sek efter 2 minutter damp Afbagning: 210 - 215 °C
Bagetid:	60 min. - spjæld åbnes efter 30 min

Tankerne bag det udviklede brød:

Et luftigt brød med en tynd og super sprød skorpe



Se flere opskrifter på www.bkd.dk