

# Danmarks Bedste Specialbrød 2018

Michael Nielsen, Karise Bageri, Karise

## Goumetpopkorn

### Fordej:

1.000 g	Vand
1.000 g	Hvedemel
7 g	Tørgær

### Hovedopskrift:

1.500 g	Tipo 00 grano tenero
2.007 g	Fordej
500 g	Manitoba fuldkornshvede
300 g	Popkorn
1.000 g	Vand
200 g	Inddampet maltøl
75 g	Lava salt
5 g	Tørgær



### Pynt:

Rugsigtemel

Fordej:	Det hele blandes sammen, kommes i en plastkasse og på køl natten over.
Dejføring og æltetid:	Alle ingredienser hældes i æltekarret. Undtagen 100 g vand og 75 g salt. Efter 6 min. tilsættes vandet lidt efter lidt, saltet tilsættes i de sidste 3 min. af køretiden.
Dejtemperatur:	26 °C
Liggetid/sted:	3 timer i plastkasse i bageriet
Dejvægt:	900 g
Udbytte:	6 stk.
Bearbejdning/Opslåning:	Vejes af, virkes runde og kommes i hævekurve foret med rugsigtemel.
Raskning:	16 - 18 timer på køl
Inden afbagning:	Vendes ud af kurven inden afbagning
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 220 °C med 6 sek. damp Afbagning: 210 °C
Bagetid:	30 min. - spjæld åbnes efter 10 min

Tankerne bag det udviklede brød:



Se flere opskrifter på [www.bkd.dk](http://www.bkd.dk)