

Danmarks Bedste Specialbrød 2018

Peter Baden Nielsen, Smørum Konditori, Smørum

Pain de Oliva

Hovedopskrift:

1.500 g	Landmel	
350 g	Svedjerug	
350 g	Halvsigte	
2.750 g	Blé Fransk hvedemel	
100 g	Lys brødmalt	
500 g	Poppede rugkerner	
4.000 g	Vand	
60 g	Gær	
500 g	Olivenolie	(L.C.Lauritzen - Pomace Alianza)
6 g	Basilikum	
100 g	Hvedegluten	
125 g	Salt	



Pynt:

Halvsigtemel

Dejføring og æltetid:	Alle ingredienser - undtagen salt samt olivenolie - kommer i æltekaret og køres sammen. Efter 5 minutter tilsættes olivenolien, og efter 8 minutter tilsættes salt. Herefter køres dejen godt i 20 minutter. Køretid: 1. gear : 8 minutter, 2. gear: 20 minutter. Husk at skrabe sider ned løbende
Dejtemperatur:	25 °C
Liggetid/sted:	90 minutter i bageriet
Dejvægt:	900 g
Udbytte:	11 stk.
Bearbejdning/ Opslåning:	Efter endt liggetid vejes dejen af på 900 g - brug evt 10/20 deler og virkes stramt op og sættes til hvile i 5 minutter. Efter 5 minutter drysses brødene med halvsigte og med en rullepind trykkes brødene helt igennem på langs og igen på tværs så der dannes 4 "brød". Brødene sættes på plader drysset med halvsigte og sættes på køl i 18 timer
Raskning:	18 timer over køl i kølerum
Inden afbagning:	Drysset brødene forsigtigt med et fint lag halvsigtemel og hver "lille" brød snittes 1 gang fra bunden og helt op til toppen/midten af brødet
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 220 °C med 8 sek. damp Afbagning: 210 - 215 °C
Bagetid:	55 min. - spjæld åbnes efter 30 min

Tankerne bag det udviklede brød:

Et lækkert og saftigt brød med et anderledes twist



Se flere opskrifter på www.bkd.dk