

Danmarks Bedste Specialbrød 2018

Steen Mortensen, Steens Bageri, Nykøbing F

Lovestorm

Hovedopskrift:

4.800 g	Typo 00
2.400 g	Durum fin
100 g	Gær
90 g	Valsesauer (Valsemøllen)
480 g	Panifico (Valsemøllen)
1.200 g	Poppet spelt (Valsemøllen)
600 g	Ristede solsikkekerner
5,5 l	Vand
150 g	Salt



Pynt:

Havregryn og solsikkekerner

Dejføring og æltetid:	10 min langsomt. 4 min hurtigt. Salt i de sidste 2 min
Dejtemperatur:	26 °C
Liggetid/sted:	30 min i kasse i bageriet
Dejvægt:	800 g
Udbytte:	18 stk.
Bearbejdning/ Opslåning:	Brødene slås let op og vendes i havregryn og solsikke
Raskning:	16 - 24 timer på køl
Inden afbagning:	Brødene tages ud af køl 1 - 2 timer før afbagning. Rasker i bageriet
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 240 °C med 20 sek. damp Afbagning: 240 °C
Bagetid:	30 min. - spjæld åbnes efter 5 min

Tankerne bag det udviklede brød:

Masser af kerner, tid og kærlighed



Se flere opskrifter på www.bkd.dk

