

Danmarks Bedste Specialbrød 2022

Andreas Jürs, Nysted bageri, Adelgade 19, 4880 Nysted

Rex

Surdej:

1000	Gram	Vand
500	Gram	Rugmel

Hovedopskrift:

5000	Gram	Manitobamel
700	Gram	Rugsigtet
300	Gram	Mask mel (CBP)
1500	Gram	Rugsur
300	Gram	Hørfrø
300	Gram	Solsikke
35	Gram	Salt
35	Gram	Gær
3500	Gram	Vand



Surdej:	Røres sammen, skal helst stå i 3 dagen
Dejføring og æltetid:	Alle ingredienser køres sammen (undtagen salt) 3 min langsomt. Derefter 6 min hurtigt. Når der mangler 1 minut tilsættes Salten.
Dejtemperatur:	27
Liggetid/sted:	4 timer Bøtte i bageri
Dejvægt:	900
Udbytte:	13
Bearbejdning/Opblåning:	Vejes af og slås op og ligges i hævekurv med evt. hårnnet og sættes på køl
Raskning:	18 - 24 timer på køl køl
Inden afbagning:	Vendes ud af formen, sættes på indsætningsbånd eller plader direkte i ovnen
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 280-300 med Fuld damp ca. 20 sek damp Afbagning: 220-230
Bagetid:	45-50 min min. - spjæld åbnes efter nej min

Tankerne bag det udviklede brød:

Godt brød med få ingredienser. Det behøver ikke være så avanceret at lave godt brød.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk