

Danmarks Bedste Fuldkornshvedebrød 2016

Tommy Poulsen, Madame Eclair, Køge

Athene

Polish (lavet i forvejen):

500 g	Fuldkornshvedemel
400 g	Vand
100 g	Inddampet maltøl (Harboe)
3 g	Gær

Surdej (lavet i forvejen):

500 g	Fuldkornshvedemel
500 g	Vand

Dejføring:

500 g	Surdej
850 g	Manitoba hvedemel
900 g	Fuldkornshvedemel
50 g	Rugo malt (Ireks)
30 g	Brun farin
40 g	Rekord (Ireks)
1.003 g	Polish
25 g	Gær
200 g	Ristet sesam
40 g	Salt
50 g	Olie
140 g	Tørrede tranebær
1.500 g	Vand



Pynt:

Hvedemel

Polish:	Røres let sammen med hånden og står i bageriet natten over
Surdej:	Røres let sammen og står i bageriet 4-5 dage, hvor der røres i den én gang om dagen. Er klar, når det dufter let af øl og bobler. Opriskning af surdej: 1 del surdej, 1 del vand og 1 del fuldkornshvedemel røres sammen og står til dagen efter.
Dejføring og æltetid:	10 min langsomt og 4 min hurtigt
Dejtemperatur:	27 °C
Liggetid:	2 timer i dejkasse i bageriet
Dejvægt:	720 g
Udbytte:	7 stk.
Opslåning:	Dejen afvejes og virkes op og ligger 15 min på bordet. Brødene virkes op og lægges i runde hævekurve, der er drysset med rugsigtemel.

Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Fuldkornshvedebrød 2016

Tommy Poulsen, Madame Eclair, Køge

Athene *(fortsat)*

Raskning:	90 min i bageriet under pose
Inden afbagning:	Vendes ud af hævekurve, skabelon lægges på og der drysses med hvedemel
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 250 °C med 30 sek. damp Afbagning: 230 °C
Bagetid:	30 min. - spjæld åbnes efter 20 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

