

Danmarks Bedste Fuldkornshvedebrød 2018

Peter Baden Nielsen, Smørum Konditori, Smørum

Fuldkornsdjævel

Fuldkorns surdej:

250 g	Fuldkornshvedemel	
250 g	Hvedemel	
200 g	Surdej fra dagen før	(Bageriet deler gerne)
500 g	Vand	

Skoldet fuldkornsmel:

8.000 g	Fuldkornshvedemel	
12.000 g	Vand	

Kogte Rugkerner:

5.000 g	Unika rugkerner	
10.000 g	Vand	
100 g	Salt	

Hovedopskrift:

750 g	Fuldkorns surdej	
2.600 g	Fuldkornshvedemel	
800 g	Smør	
55 g	Invertsukker m/honning	
120 g	Salt	
3.100 g	Reform hvedemel	
100 g	Gær	
1.000 g	Kærnemælk	
1.600 g	Vand	
3.000 g	Skoldet Fuldkornsmel	
2.000 G	Kogte rugkerner	
100 G	Møllefrost	(Havnemøllen)

Pynt:

Rugsigtemel



Fuldkorns surdej:	Alle ingredienser vejes af i en spand/bøtte og det hele røres godt sammen. Surdejen henstår i bageriet i 18 timer før brug
-------------------	--

Skoldet fuldkornsmel:	Vandet bringes i kog , og når det koger hældes vandet direkte over fuldkornsmålet og det hele køres godt sammen. Brug røremaskine for et ensartet produkt. Herefter kommes skoldningen i spande med låg og sættes på køl hvor det kan opbevares i 3 dage
Kogte Rugkerner:	Vandet bringes i kog og herefter kommes rugkerner og salt i. Det hele står og simrer i ca 20 minutter indtil alt vandet er optaget. Dette kan variere efter hvilken rugkerne man bruger. Når alt vandet er optaget kommes kernerne i spande med låg og sættes på køl. Kan opbevares i 3-4 dage på køl
Dejføring og æltetid:	Alle ingredienser hældes i karet og dejen æltes godt. Køretid : 1. Gear : 9 minutter - 2. Gear : 9 minutter
Dejtemperatur:	24 °C
Liggetid/sted:	90 min i bageriet - under plastik
Dejvægt:	800 g
Udbytte:	20 stk
Bearbejdning/ Opslåning:	Efter endt liggetid vejes brødene af på 800 g og virkes stramt op , lægges med virket nedad på plader drysset med rugsigtemel. Herefter sættes brødene på køl til næste dag
Raskning:	18 timer i kølerum
Inden afbagning:	Vendes brødene rundt så de ligger med virket opad og sættes direkte i ovn
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 220 °C med 8 sek damp Afbagning: 210 °C
Bagetid:	50 min. - spjæld åbnes efter 30 min

Tankerne bag det udviklede brød:

At skabe danmarks bedste fuldkornsbrød



Se flere opskrifter på www.bkd.dk