

# Danmarks Bedste Fuldkornshvedebrød 2018

Kenneth Jacobsen, KonditorBager, Ballerup

## Bullerbassen

### Polish:

1.000 g	Hvedemel
1.000 g	Vand
20 g	Gær

### Hovedopskrift:

1.000 g	Hvedemel
3.000 g	Victory Fuldkornsmel
60 g	Salt
100 g	Frost (Ireks)
75 g	Sirup
500 g	Hørfrø
500 g	Sesam
60 g	Gær
3.000 g	Vand
2.020 g	Polish



### Pynt:

Halvsigtemel

Polish:	Blandes sammen og sættes i kølerum dagen før
Dejføring og æltetid:	Alt smides i æltekar og køres 8 min langsom og 5 min hurtig
Dejtemperatur:	25 °C
Liggetid/sted:	I kasse 18 timer Køl
Dejvægt:	700 g
Udbytte:	14 stk.
Bearbejdning/ Opslåning:	Virkes op i bræk på 1.400 g og ligges med virket ned.
Raskning:	Under pose ca 1,5 time I bageriet
Inden afbagning:	Deles på midten så det bliver 2 brød ud af hvert virk, drysses med halvsigtemel og snittes
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 240 °C med 8 sek. damp Afbagning: 220 °C
Bagetid:	30 - 35 min. - spjæld åbnes efter 20 min

### Tankerne bag det udviklede brød:

Klassisk brød med synlige frø og god smag



Se flere opskrifter på [www.bkd.dk](http://www.bkd.dk)